

UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER — FACULTÉ DE DROIT

L'HORTICULTURE EN ROUSSILLON

THÈSE

POUR LE DOCTORAT ÈS-SCIENCES POLITIQUES ET ÉCONOMIQUES

PAR

Albert DAURÉ



MONTPELLIER
IMPRIMERIE FIRMIN ET MONTANE
3, Rue Ferdinand-Fabre, 3

1919

L'HORTICULTURE

EN ROUSSILLON

UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER — FACULTÉ DE DROIT

L'HORTICULTURE EN ROUSSILLON

THÈSE

POUR LE DOCTORAT ÈS-SCIENCES POLITIQUES ET ÉCONOMIQUES

PAR

Albert DAURÉ



MONTPELLIER
IMPRIMERIE FIRMIN ET MONTANE
3. Rue Ferdinand-Fabre. 3

1919

UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER

FACULTÉ DE DROIT

MM. Brémont, Doyen, professeur de Droit administratif.

Charmont, professeur de Droit civil.

Chausse, professeur de Droit romain.

Valéry, professeur de Droit commercial, chargé du cours de Droit international privé.

Moye, professeur de Droit international public.

Morin, professeur de Droit civil.

Bridrey, professeur de Droit romain.

Donnedieu de Vabres, professeur de Droit criminel (suppléé).

Vigié, Doyen honoraire.

Laborde, professeur honoraire.

Rochette, secrétaire.

MEMBRES DU JURY :

MM. Moye, *président*.

Brémont.

Valéry.

} *assesseurs.*

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

A LA MÉMOIRE DE MA MÈRE TRÈS REGRETTÉE

A MON PÈRE

A MA BELLE-MÈRE

A MA SOEUR, A MON BEAU-FRÈRE

A MA FAMILLE

AUX AMIS

A TOUS LES CAMARADES
du 53^e Rég^t d'Infanterie

A. DAURE.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR GERMAIN MARTIN

A MES PROFESSEURS
DES FACULTÉS DE TOULOUSE ET MONTPELLIER

A. DAURÉ.

AVANT-PROPOS

Quelques jours à peine se sont écoulés depuis notre libération quand nous commençons cette thèse, qui sera la consécration de notre vie universitaire; et nous pensons à tous ces chers camarades d'études, laissés sur les champs de bataille, et ne sont plus parmi nous au moment d'atteindre le but qui fut la commune préoccupation de notre jeunesse. Victimes de leur noble sacrifice, ils n'ont pu goûter avec nous, à l'heureux moment, où troquant l'uniforme pour le veston, nous sommes revenus à nos occupations scolaires. Mais leur souvenir reste parmi nous, nous nous faisons un devoir de l'évoquer avant d'aborder ce travail.

Nous intéressant dans notre thèse à une branche de l'agriculture — cette grande blessée de la guerre comme on l'a appelée — nous devons rendre hommage au cultivateur auquel fut demandée la plus grande part de sacrifices pendant cette guerre. Son devoir accompli il est revenu à son travail, calme et résolu, consolidant ainsi une paix si chèrement acquise et que risquent de compromettre ses camarades de l'usine, dont le devoir fut souvent moins périlleux et plus lucratif.

C'est encore l'agriculture qui, après avoir payé du plus cher de son sang, le succès de nos armes, devra résoudre les difficultés économiques qui étireignent le pays. Tout doit se conclure par le geste géorgique du laboureur poussant avec un juron, sa charrue dans la glèbe.

Nous devons nous excuser des imperfections de notre étude que nous avons entrepris après cinq ans d'engourdissement mental. Pressés par le temps nous n'avons pu lui donner l'ampleur qu'elle comporte. D'autre part, notre documentation a été rendue difficile et laborieuse dans les circonstances actuelles, la plupart des organisations qui auraient pu nous renseigner ayant cessé de fonctionner.

L'HORTICULTURE

EN ROUSSILLON

INTRODUCTION

En prenant comme sujet de notre thèse l'« Horticulture en Roussillon », nous ne nous proposons nullement d'en étudier les conditions culturelles, qui relèvent uniquement de l'agriculture. Nous plaçant uniquement au point de vue économique, nous voulons préciser la place de cette culture dans l'économie du département des Pyrénées-Orientales et en évaluer le rendement.

Quelles sont les conditions pour que l'horticulture puisse être entreprise en Roussillon ?

Quels avantages y a-t-il à développer cette culture ?

Donne-t-elle une plus-value à la terre ?

Quels progrès peut-on envisager pour cette culture dans l'avenir ?

Telles sont les principales questions que nous nous posons.

Après un tracé de la situation géographique et surtout climatérique du Roussillon, nous précisons la question de toute première importance pour l'horticulture : l'irrigation. Nous exposerons l'évolution de l'économie rurale, et comparerons ensuite le rendement de l'horticulture à celui de la vigne, qui lui dispute les bonnes terres.

Nous avons cru devoir prendre comme champ principal de nos recherches, la région de Perpignan qui est la plus importante au point de vue horticole. Nous avons moins approfondi notre enquête dans les autres régions, nous contentant de donner de brèves indications au sujet de celles qui nous ont paru intéressantes soit par leur importance, soit par le caractère particulier de leur production.

Nous avons complété notre étude en indiquant les perfectionnements dans les modes de culture, dans les moyens d'écoulement et d'utilisation des produits horticoles, qui sont susceptibles de donner à l'horticulture un essor nouveau, et une plus-value encore plus grande à la terre de jardin.

La période que nous traversons ne pourrait offrir pour notre étude une base solide. Les variations du cours des denrées, leur écoulement plus ou moins facile à des conditions diverses, la dépréciation de plus en plus grande du numéraire, ne peuvent permettre des évaluations exactes. Nous avons mis, à côté des chiffres relatifs à la période actuelle, les chiffres se rapportant à une époque d'équilibre normal des conditions d'exploitation, c'est-à-dire

à l'époque qui précéda la guerre. La crise dans laquelle se débat péniblement notre pays sera, espérons-le du moins, de courte durée. Revenant, par une production plus intense, par le retour à un chiffre normal de notre circulation fiduciaire, à un équilibre de l'offre et de la demande, nous nous retrouverons dans les conditions économiques primitives, avec lesquelles ne correspondraient plus les chiffres actuels.

Nous nous sommes surtout renseigné auprès des jardiniers et expéditeurs et avons établi une moyenne de leurs évaluations. Nous avons puisé des documents intéressants dans les *Bulletins de la Société scientifique littéraire et agricole*, dans les ouvrages de Siau, Sorre, Séverin, etc. Presque tous nos chiffres sont le résultat de notre enquête personnelle, auprès des jardiniers, expéditeurs et dans les mains courantes qu'à bien voulu nous communiquer l'agent commercial de la Compagnie du Midi à Béziers.

CHAPITRE PREMIER

LE ROUSSILLON SON CLIMAT, SON RESEAU D'IRRIGATION

D'une étendue de 426.143 hectares, le Roussillon est borné : au nord, par les Corbières qui le séparent de l'Aude et de l'Ariège ; à l'ouest, par la République d'Andorre ; au sud, par l'Espagne et les Albères, rameau des Pyrénées qui s'étend jusqu'à la mer.

Au point de vue agricole, le Roussillon se divise en plaine et montagne. Les cultures de la montagne : pâturages, forêts, n'intéressent pas notre étude. Nous ne laisserons cependant pas ignorer combien est grande l'influence des arbres pour attirer et concentrer l'humidité si nécessaire aux plantes de notre région, en évitant également les inondations.

La plaine a pour origine les vallons et les vallées, qui, formés par de simples torrents d'abord, de rivières ensuite, contribuent à donner de l'importance aux trois principaux cours d'eau : la Têt, le Tech et l'Agly. Ces trois rivières, qui se terminent à la Méditerranée, donnent leur nom aux trois princi-

pales vallées où l'horticulture trouve un milieu favorable.

Sur une longueur de 120 kilomètres, de l'Est à l'Ouest, c'est-à-dire de la montagne à la mer, notre département représente en miniature les trois climats de l'Europe et de la France.

Sur les plaines littorales, les vallées et les cotteaux, règne le même climat, qui serait doux, sans le vent du N.-O., froid et desséchant, qui domine toute l'année et souffle avec une grande violence. La température moyenne est de 14°11, mais dans les vingt-quatre heures, il n'est pas rare de constater des différences de température de 15 à 20°, très nuisibles aux plantes. Les gelées printanières sont un sérieux danger pour l'agriculture.

Les précipitations annuelles varient entre 500 et 600 millimètres. Cette médiocrité des pluies est aggravée par leur inégale répartition saisonnière. La pluviosité augmente de septembre à janvier, où se place le maximum, diminue à partir de mars et atteint son minimum en juillet-août, au moment où l'action desséchante du soleil atteint son maximum.

A cause de la rapidité des profils et de l'absence de forêts dans le cours supérieur des rivières, les pluies qui ont en été et en automne le caractère de précipitations orageuses, occasionnent de violentes inondations subites, qui décharnent les parties supérieures et dévastent les meilleures terres situées en aval. Ces conditions d'écoulement rendent difficile la constitution des réserves naturelles, qui profiteraient surtout à la plaine, où les irrigations

d'été sont contrariées par les pénuries fréquentes à la fin de la saison chaude.

Cette disette estivale est le caractère qui a le plus contribué sur le choix des cultures dans le Roussillon. La culture maraîchère ne pouvait être entreprise que grâce à des travaux d'irrigation. Mais l'activité humaine n'est pas favorisée par les caractères des cours d'eau, qui sont essentiellement torrentiels. La plupart, comme le Béart, la Canterrane, la Llabanère, etc., sont à sec la plus grande partie de l'année, tandis que leurs inondations ravagent les rives, pendant les fortes averses. Les trois principaux : la Têt, le Tech et l'Agly sont quelquefois à sec pendant l'été et leur débit est très irrégulier. Après les précipitations qui se produisent surtout en automne et au printemps, ils ont des crues violentes que leurs lits, pourtant très larges, ne peuvent contenir. Ils rendent cependant d'incontestables services à l'agriculture. Ils alimentent de nombreux canaux qui datent, en général, d'avant le xv^e siècle.

Au Moyen-Age, de grands efforts furent faits pour colmater les marécages et irriguer les vallées. Les Templiers du Mas-Deu ont transformé le bassin du Béart et de la Canterrane. Le canal de la Salanque annexa d'immenses surfaces au domaine de l'homme. Dès le ix^e siècle des actes mentionnent des canaux à Céret et au Vernet.

Au début, le canal a une double destination : l'irrigation et la production de force motrice pour le foulage des draps, l'écrasement des olives, la mou-

ture des blés. A partir du XIII^e siècle, cette deuxième destination est moins fréquente, on a seulement en vue d'étendre l'irrigation. Mais, dans bien des cas, il subsiste une solidarité gênante entre usiniers et arrosants. Pour le canal de Pézilla par exemple, on a départagé les intérêts antagonistes en réservant l'usage des eaux dans la journée aux jardiniers en amont du Vernet. Pendant la nuit, l'eau est exclusivement réservée aux usiniers, qui cependant ne peuvent la vendre, quand le débit ne suffit pas à faire marcher leur moulin.

En aval des usines, l'eau est destinée à l'irrigation (Pia, Bompas).

A partir du XI^e siècle jusqu'à nos jours, le réseau roussillonnais n'a cessé de s'accroître. Les eaux des rivières sont captées par de nombreux « rechs » où se greffent les « agouilles » qui longent les plus petites parcelles de terrain.

Etant données les disponibilités en eau, le réseau roussillonnais a atteint, croyons-nous, son maximum de développement.

Géographiquement ces canaux se répartissent en quatre secteurs : le Vallespir, alimenté par le Tech, le Conflent, le Rival et la Salanque augmentée du bassin de l'Agly. Leur importance est très inégale : beaucoup desservent à peine 20 hectares, tandis que le canal de Thuir arrose près de 1.500 hectares. Cependant leurs titres sont également respectables, et chacun défend jalousement ses intérêts.

Les canaux d'irrigation roussillonnais sont caractérisés par un régime d'extrême réglementa-

tion. Quelques-uns seulement, comme celui de Pézilla-de-la-Rivière, n'ont aucune diète des eaux. Tous les autres comportent un règlement du partage des eaux et chaque parcelle irrigable reçoit l'eau à des jours et pendant un temps déterminé; les « réguiers », fonctionnaires des syndicats veillent à la rigoureuse observation des tours.

Les statuts des syndicats, quand ils sont anciens, prévoient, en cas de pénurie, des tours de faveur pour les cultures qui risquent de souffrir le plus de la sécheresse. A Perpignan, pour le canal du Verdet, un règlement donne la priorité aux jardins, qui forment la première classe, et peuvent disposer de l'eau deux fois plus de temps que les champs, qui forment la deuxième classe. Cette répartition des terres en jardins et champs fut faite une fois pour toutes, et le fait pour une parcelle de terre d'avoir été comprise dans la première classe, devint pour elle un privilège définitif, qui subsista malgré les changements de culture. En ce moment, la plupart des terres classées comme champs sont cultivées en jardin, mais étant toujours comprises dans la deuxième classe, elles subissent par cela même une moins-value qui démontre, d'une part, l'importance d'une irrigation régulière et, d'autre part, l'insuffisante disponibilité d'eau pour le réseau existant. La terre classée comme jardin se paie environ 3.000 francs de plus l'hectare, que la terre classée comme champ.

A Millas, la priorité pour l'irrigation est donnée

aux haricots qui viennent en première ligne, puis le gros millet pour les bestiaux, enfin la luzerne. A Ille, lorsque l'état de sécheresse est proclamé, le syndicat nomme six donneurs qui ont un pouvoir discrétionnaire et partagent l'eau d'après les besoins les plus urgents. Ils favorisent en première ligne les cultures maraîchères, puis les haricots, le maïs, la luzerne.

Les règlements récents ne s'adaptent pas aussi bien aux besoins des diverses cultures. Ainsi, par exemple, pour le canal des Albères, construit au xix^e siècle, en cas de sécheresse, le syndicat règle l'arrosage « par tour de rigole, en suivant l'ordre du tableau », toujours aussi de telle sorte que le volume d'eau « soit partagé proportionnellement aux terres souscrites et arrosables comprises dans le périmètre du canal ».

Toutes ces précautions réglementaires, les querelles et les rixes qui se produisent autour des « rescloses » et des œils (ullals) dès que la sécheresse survient, témoignent du danger qui menace l'agriculture. Les cultures du réseau inférieur (Perpignan, Millas, etc.), souffrent particulièrement de la liberté qui est donnée aux canaux supérieurs de prendre l'eau au passage, sans se soucier des canaux qui ont leur prise en aval. Cependant l'étiage de la Têt a été amélioré, grâce à la construction aux sources de cette rivière du réservoir des Bouillousses, qui est destiné à fournir l'énergie électrique aux tramways électriques de Cerdagne.

Des travaux semblables sont à l'étude : le Conseil

général avait examiné, en août 1918, deux projets pour amener les eaux du Lanoux dans la Têt. Ces projets ont été écartés par le service du contrôle et la Compagnie du Midi comme étant trop onéreux. Mais le ministre des Travaux publics invite, avec raison, la Compagnie du Midi à utiliser toutes les puissances énergétiques, toutes les ressources hydrauliques de la vallée de la Têt et à établir un programme dans ce sens. Le projet de convention entre le département et la Compagnie du Midi, dressé par M. Aroles, prévoit la construction, au Pla des Abeillans, d'un nouveau réservoir de douze millions de mètres cubes, c'est-à-dire d'une capacité égale à celui des Bouillouses. Ce réservoir contribuerait au relèvement du débit d'étiage de la Têt, et améliorerait ainsi l'irrigation de toute la vallée.

On a proposé la constitution de réserves artificielles, en utilisant les ruptures de pente sur le cours moyen. Toutes sortes de chimères ont éclos dans le cerveau de personnes trop ingénieuses. L'idée a été reprise plus sérieusement il y a peu de temps, à propos du Tech, mais elle doit, croyons-nous, être accueillie avec beaucoup de prudence. L'accentuation du profil dans le cours supérieur constitue une menace pour les ouvrages construits dans le cours moyen.

Un seul moyen peut être envisagé, pour créer des réserves, c'est la reconstitution de la forêt entre 800 et 1.700 mètres. D'ailleurs, il ne faudrait pas

s'imaginer que même par ce moyen on obtiendrait des réserves considérables.

Le forage de puits artésiens constitue un précieux moyen d'arrosage pour les jardins. Cependant leur utilisation est assez onéreuse et n'est possible que pour les petites parcelles.

L'horticulture s'est développée aux abords des canaux d'arrosage, qui lui apportent l'élément indispensable à sa prospérité. Elle occupe la plus grande partie des terres pouvant être irriguées d'une façon régulière. Son extension ne peut être qu'assez restreinte, tous les canaux n'étant pas suffisamment alimentés pendant la période de sécheresse. Il faudrait lui accorder un tour de faveur dans tous les canaux et améliorer l'étiage des rivières, pour offrir un champ plus vaste à son développement.

CHAPITRE II

EVOLUTION DE L'ECONOMIE RURALE

La variété de culture qui caractérisait anciennement le Roussillon, est allée en s'atténuant pendant le ^{xix}^e siècle pour faire place à la monotone uniformité des vignobles.

Les terres non arrosées, les terres « aspres », chaudes, sèches, pauvres, cultivées en céréales étaient d'un rapport très médiocre. Au début du ^{xix}^e siècle, elles ne fournissaient qu'une récolte de blé tous les deux ans et le rendement moyen était de 12 hectolitres à l'hectare. Vers 1825, on sema du fourrage d'hiver sur presque tous les chaumes.

Les terres arrosées « ragatius », au contraire, formaient de vrais « huertas » à la végétation luxuriante, donnant en deux ans quatre et même cinq récoltes. Le blé, semé en novembre, était récolté en juin et remplacé par les haricots et le gros millet; les haricots étaient récoltés fin août; le gros millet restait sur pied et entre ses tiges on semait des fourrages que le bétail paissait de novembre à janvier, tandis que le millet avait été récolté en octobre. En janvier, la terre était préparée pour rece-

voir des pommes de terre, des haricots ou du chanvre, qui étaient récoltés fin août. En novembre le cycle recommençait.

Une enquête de J. Guibeaux, en 1775, permet d'évaluer approximativement l'importance des diverses cultures à cette époque :

Terres arrosables	7.066 hectares	
Aspres	13.163	—
Olivettes	1.235	—
Prés	1.386	—
Vigne	7.885	—
Bois et pacages	1.148	—

L'expansion de la culture maraîchère est un fait presque contemporain. Sans doute, à toutes les époques, les légumes verts ont tenu dans l'alimentation de nos régions une place importante. Au Moyen-Age, tous les villages qui ont un ruisseau, possèdent des jardins divisés en nombreuses parcelles alignées au long du canal. Chaque propriétaire réserve un coin de terre qu'il arrose avec des moyens de fortune, comme on peut en voir encore à Banyuls-sur-Mer et qui subvient à l'alimentation de la famille et des domestiques. Les personnes d'un certain âge parlent avec regret de l'époque de leur jeunesse (1860-80) où légumes et fruits étaient produits en abondance dans le jardin familial, où chacun, élevant lapins, poules, cochon, on n'avait aucun souci du renchérissement de la vie.

L'« horta », c'est le petit coin de terre aux soins

duquel toute la famille prend part. A mesure que le village croît en importance, le jardin s'agrandit, en général aux dépens du camp, comme on peut le constater à Thuir par exemple.

Jusqu'à nos jours, le potager eut pour unique destination de suffire à la consommation locale. Dès 1237, Perpignan possède une place de la « Caula-ceria » et ne diffère point par là des vieilles villes de France qui ont leur « Place aux Herbes » ou leur « Herberie ». En 1750, d'après des données fournies par l'intendant Bertin, on compte seulement 81 hectares de jardins, aux environs de Perpignan. Au ^{xix}^e siècle, les progrès de l'horticulture s'accroissent. En 1811, les jardins s'étendent sur 134 hectares et couvrent 168 hectares en 1820. En l'espace de trente-cinq ans, leur étendue se trouve quintuplée : 914 hectares en 1855 et leur rapport s'élève à trois millions de francs.

Le manque de bonnes voies de communication avait longtemps gêné les progrès de l'horticulture. Les jardiniers d'Ille et d'Elne devaient transporter leurs produits à dos d'homme ou de bête, sur les marchés du Conflent, de la Côte et des Aspres. Des chariots amenaient le reste à Perpignan et dans les départements voisins. L'ouverture des lignes Narbonne-Perpignan en 1858, Perpignan-Collioure en 1866 et, plus tard, Perpignan-Prades et Elne-Céret, furent le principal facteur du développement de l'horticulture en lui procurant des débouchés vers le Nord. Ille, Elne et Perpignan devinrent les trois grands centres d'expédition, indépendants l'un de l'autre.

L'horticulture prit surtout un grand développement autour de Perpignan, grâce à des canaux d'irrigation bien alimentés, et à l'extension rapide de son commerce avec l'extérieur. La facilité de se procurer du fumier aux abords d'une ville, favorise beaucoup cette culture. Le fumier est absolument nécessaire à la terre de jardin; l'engrais chimique ne peut le remplacer.

Dès avant le ^{xix}^e siècle, la vigne a des tendances à s'étendre concurremment avec la culture maraîchère mais son développement est entravé par les efforts de l'autorité qui empêche son extension au détriment des emblavures. Les difficultés de communication surtout limitent le profit d'une trop grande production vinicole. La vigne n'occupe que les terres impropres à toute autre culture.

En 1840, elle occupe 25.000 hectares.

En 1842, survient l'oïdium qui diminue la production en France. Il s'en suivit une hausse des vins qui encouragea les plantations. En 1857, l'ouverture de la ligne Perpignan-Narbonne facilitant l'exportation, le Roussillon voulut imiter le Languedoc qui tirait de la vigne d'énormes profits. En 1870, 60.000 hectares étaient plantés en vigne. L'épidémie phylloxérique, apparue en 1863, épargna notre département, dont les vignobles acquirent encore une plus-value. En 1879, la vigne s'étendait sur 80.000 hectares. Le phylloxera réduisit cette étendue, mais une reconstitution rapide du vignoble fit vite regagner à la vigne le terrain perdu.

En 1903, la vigne occupe plus de la moitié des

terres cultivées. Il n'est pas étonnant que la vigne ait si facilement remplacé les autres cultures, dans les Aspres, mais il est regrettable qu'elle ait envahi une partie des terres arrosables qui, autrefois, étaient consacrées aux céréales et à la culture maraîchère.

L'extension de la vigne dans les plaines littorales, la substitution du plant américain au plant indigène, ont eu, pour le Roussillon, des conséquences économiques déplorables. On rechercha les gros rendements qui eurent pour résultat la surproduction, aggravée par la fraude. Il s'ensuivit un avilissement des prix, tandis que le coût de production s'élevait. Une enquête de 1866 évalue les frais de culture à 174 francs pour un hectare; en 1894, ces frais atteignent 649 francs. Le plant américain exige, en effet, des fumures plus abondantes, de fréquents sarclages, et doit être défendu contre les maladies, comme le mildew, qui étaient inconnues avec le plant français. Tandis qu'en 1864 la production annuelle est de 511.000 hectolitres, en 1904, la récolte atteint 3 millions d'hectolitres. La quantité est acquise au détriment de la qualité. On produit des vins de faible degré, qui viennent s'ajouter sur le marché aux vins des plaines languedociennes. Il en résulta une solidarité avec les autres régions viticoles et le Roussillon fut sous le coup des mêmes crises.

En 1900, l'avilissement des prix provoqua une crise qui, pendant plusieurs années, plongea le Midi viticole dans une profonde misère. En Roussillon,

les régions qui avaient conservé des cultures maraîchères dans les terres arrosables au lieu de gaspiller l'eau à l'arrosage des vignes, n'éprouvèrent ni misère, ni gêne.

Dans les Aspres, où la vigne semble seule s'adapter aux exigences du sol et du climat, on ne put songer à enrayer la crise en modifiant les cultures. Au sud de la Têt, les prairies naturelles remplacèrent la vigne dans bien des endroits. Mais ce fut surtout dans les régions arrosées, en amont de Perpignan, qu'on songea à revenir aux cultures dont les revenus sont moins aléatoires que ceux de la vigne. Des prés et des champs où les cultures se suivent avec la même prospérité et suivant le même cycle qu'au début du xix^e siècle remplacèrent la vigne.

Les régions maraîchères, dont la prospérité ne fut guère atteinte malgré la crise viticole, ont été un exemple qu'on voulut imiter. Pendant les années de mévente du vin il n'était guère d'exploitation où l'on ne réservait quelque place au jardinage; des viticulteurs arrachèrent la vigne; d'autres intercalèrent entre les souches des légumes à racine courte, plus souvent des arbres fruitiers, des pêchers surtout. Ce fut une vraie fureur de plantation horticole, analogue à celle qui naguère avait fait inconsidérément étendre les vignobles. Il fut question d'une crise de cultures maraîchères, due sans doute à la surproduction, mais qu'il fut facile d'enrayer par la recherche de débouchés et en luttant contre les vieilles méthodes des jardiniers.

Autour d'Ille et de Perpignan se forma une ceinture de jardins et, entre ces deux villes, sur les rives de la Têt, la culture maraîchère devint la richesse de cette zone du Rival qui descend jusqu'à Bompas. Sur le cours inférieur du Tech, Elne devint aussi un centre horticole. Cette culture y devint des plus profitables grâce à un riche réseau d'irrigation, et à son climat plus chaud encore qu'à Perpignan. Les villages environnants : Saint-Genis, Palau-del-Vidre, Bages, etc., imitant l'exemple de l'ancienne capitale roussillonnaise, arrachèrent une grande partie du vignoble. Triomphant de la sécheresse estivale par l'irrigation, l'horticulture, grâce au soleil puissant de nos régions, obtint une abondance de produits variés et naturellement précoces, dont les revenus permirent au département de souffrir un peu moins de la crise qui affama tout le Midi vinicole.

Cette crise démontra bien qu'en abandonnant l'ancienne économie, le Roussillon s'était livré au jeu des forces économiques, sans recours possible ou à peu près. Faut-il le regretter ? Pendant la période de crise de 1900 à 1907, on fut porté à le faire, mais la loi sur les fraudes a singulièrement modifié la situation. La disparition des céréales est presque fatale, leur rendement n'est pas comparable à celui des autres cultures. Les indications biologiques sont favorables à la vigne. On doit soutenir cependant qu'elle n'accapare pas les terrains arrosés, car le jardin représente leur utilisation la plus parfaite. Le prix de vente du vin qui,

depuis 1911, atteint des chiffres exorbitants, fait oublier la période de mévente. On est choqué de voir la vigne descendre jusqu'au pied des ruisseaux dont elle gaspille les flots fertilisants. En ce moment l'horticulture tend à disparaître dans les grandes propriétés où elle occupait une partie de l'exploitation, donnée à ferme à des jardiniers. Beaucoup de propriétés ont été achetées par des commerçants qui, ne pouvant exercer la surveillance que nécessite la culture maraîchère, ont préféré planter de la vigne, dont les revenus sont sans nul doute supérieurs à ceux d'un fermage. La prorogation d'un an des baux à ferme retardera en partie cet empiètement de la vigne sur la culture maraîchère. La vigne est une grande source de richesse pour le Roussillon mais son extension porte dans son excès même un germe de ruine.

Nous devons reconnaître que la vigne réalise l'idéal pour le tempérament généralement apathique du Méridional. Il ne faudrait pas cependant que la prospérité existante engourdisse les initiatives et les esprits avisés devraient se préoccuper de parer aux mécomptes qui pourraient résulter, pour notre pays, de la culture trop exclusive de la vigne.

Les agriculteurs devraient comprendre le danger d'une production unique. Cette compréhension ne peut être acquise que sous la pression des nécessités les plus impérieuses, bien plus que par la réflexion méthodique. Les événements du début du siècle semblèrent devoir être persuasifs à ce sujet, et en amenant plus de variétés dans les cultures, ils

réalisèrent un nouvel équilibre économique dans la plaine. Mais on oublie vite les leçons du passé, on revient dans certaines régions à la culture unique de la vigne.

Pendant la guerre, le manque de fourrage et d'avoine a été une sérieuse inquiétude pour les propriétaires. Le renchérissement de la vie pourrait leur faire regretter de n'avoir pas réservé une petite parcelle de terre à la culture de quelques légumes.

Actuellement, on compte 65.709 hectares de vigne, 4.601 hectares en cultures maraîchères et 450 hectares en culture fruitière et florale.

CHAPITRE III

L'HORTICULTURE DANS LES DIFFÉRENTES PARTIES DU DÉPARTEMENT

PLUS-VALUE RÉSULTANT DE CETTE CULTURE

Dans les diverses régions du Roussillon, l'horticulture prend des caractères divers.

La culture maraîchère ou potagère est la plus importante. On y superpose la culture fruitière. Dans certains terroirs, celle-ci domine et même y devient exclusive.

La culture florale, qui rentre aussi dans le cadre de l'horticulture, est peu développée en Roussillon.

§ I. — CULTURE POTAGÈRE ET FRUITIÈRE

Dans les terres d'arrosage des plaines du Roussillon, dans les alluvions de la Têt jusqu'aux gorges de Vinça, dans celles de la vallée du Tech jusqu'à Ortaffa, Brouilla et Saint-Génis, dans les marais colmatés d'Elne et de la Salanque, c'est la culture potagère qui occupe presque exclusivement

l'horticulteur. En ombrière, il superpose la production fruitière à noyau : pêche, abricot, prune.

Suivant la nature des terrains, certains produits sont cultivés en plus ou moins grande quantité. L'asperge domine dans les alluvions sablonneuses de la Têt mais, partout ailleurs, c'est l'artichaut qui était jusqu'ici la grande préoccupation du producteur et occupait plus de la moitié du terrain. Devenu moins productif par suite d'une maladie due à un puceron, il tend à être remplacé par la salade et la tomate.

La prédominance de certaines cultures a fait croire que le jardinier catalan ne suivait aucun assolement. Il n'y a pas d'assolement plus intensif, qui exige un façonnement plus fréquent du sol, mais qui, d'autre part, en utilise mieux les exigences. Il serait difficile d'en établir l'économie chimique, car on arrache dès que la cueillette n'est plus profitable, par suite de la baisse des cours ou dès qu'il serait trop tard pour la substitution d'une nouvelle culture. Son économie financière est intéressante, en ce qu'elle procure des recettes régulières toutes les saisons. Si les revenus ne sont pas très élevés, du moins elle assure des disponibilités indispensables au travailleur obligé, par des charges de fermage et de main-d'œuvre toujours plus onéreuses, de vivre à peu près au jour le jour en attendant l'aubaine d'une récolte fruitière favorable.

La nature du sol influe encore sur les conditions de production ; dans les terres lentes à s'échauffer

au printemps, où l'humidité hivernale prolonge la somnolence végétative, ce sont les récoltes automnales qui sont le plus lucratives. Au contraire, les récoltes printanières sont les plus profitables, dans les terres franches et légères.

Les trois grands centres de culture maraîchère sont : Perpignan, Elne et Ille. Le premier est de beaucoup le plus important. Nous avons réservé un paragraphe au terroir de Pézilla où la récolte de l'asperge y donne de grands résultats.

A. — LE RIVERAL : PERPIGNAN

Dans les communes du Rival, le jardin ne représente qu'une partie de l'exploitation, le cultivateur possède ou prend à ferme une étendue variable de vignes, réserve un morceau de terrain à la culture maraîchère et, en général, plante des arbres fruitiers en ombrière, dans la plus grande partie de la propriété. L'horta se réduit parfois à une demie ayminate (30 ares). Lorsqu'il a une plus grande étendue, il absorbe tous les soins de l'exploitation qui abandonne les autres cultures. Le cas est surtout fréquent aux environs de Perpignan où la spécialisation du métier de jardinier atteint son maximum.

Le voyageur qui arrive à Perpignan ne se doute pas des richesses que cache l'ilôt de verdure qu'on aperçoit autour de la ville et qui se détache, surtout en automne, au-dessus des vignes rougissantes. Les jardins du Vernet, de Saint-Jacques masquent com-

plètement la ville. Son réseau de canaux découpe le sol en parcelles dont la contenance moyenne est inférieure à 3 hectares. Cinq cents « hortolans » forment là une corporation très fermée, conservant les anciennes traditions. On ne devient pas jardinier, pas plus qu'on ne cesse de l'être; point d'union en dehors du milieu professionnel; le fils succède au père ou le gendre au beau-père. La famille devenant plus nombreuse, il faut bien finir par aggrandir le jardin et l'on peut constater autour de Perpignan un empiètement progressif du jardin sur les terres arrosables des environs. Ces terres étant insuffisantes, il se produisit une émigration dans la partie méridionale de la plaine. A Palau-del-Vidre, à Elne, dans le bassin du Tech, se sont formées des colonies très prospères de jardiniers.

Depuis la guerre, les jardiniers ont dû faire appel à la main-d'œuvre étrangère. Quelques Espagnols sont devenus fermiers, et se sont introduits dans le milieu des horticulteurs resté jusqu'ici si fermé.

La vie économique du Roussillon n'offre pas de phénomène plus curieux que le développement de cette corporation, dont les origines remontent à une époque très reculée dans l'histoire. Des juridictions spéciales très anciennes tranchaient les litiges entre jardiniers. A Thuir et à Perpignan on voit, au Moyen-Age, des « sobreposats del horta », des « sobreposats dels ortolans ». Ce n'est que de nos jours que s'est vraiment développée une solidarité plus agissante. Les groupements corporatifs perpi-

gnanais : Chambre syndicale des jardiniers, Chambre syndicale des expéditeurs, héritant des vieilles institutions, ont donné un grand essor à l'horticulture qui est, pour le département, une grande source de richesse et a devant elle un avenir des plus prospères.

L'hourtoula avant la Révolution exploitait le sol comme colon à partage de fruits. Jouissant gratuitement des locaux et du terrain, il en payait toutes les contributions, taxes et dîmes, il en vendait la récolte, à charge, chaque semaine, d'en remettre au propriétaire les deux tiers.

Après la Révolution, il préféra le fermage annuel aux taux de 65 à 100 francs par hectare pour les meilleurs terrains auxquels se limitaient alors les jardins. L'extension de la ville a envahi aujourd'hui ces terres. Les jardins ont dû s'étendre sur des terres défectueuses, humides, salobres, graveleuses, avec irrigation partielle, qui se louent jusqu'à 700 francs et les terres supérieures à 1.000 fr.

Malgré les charges croissantes du fermage, l'horticulteur est arrivé, grâce à une vie de labeur et d'économie, à acheter la terre sur laquelle il travaille. Dans les jardins des environs de Perpignan, la moitié environ des jardiniers sont propriétaires de leur jardin. L'autre moitié continue à prendre la terre à ferme.

En examinant les prix de vente des terres en jardin, on peut constater, avant la guerre une plus-value incontestable des terres de jardin, par rapport aux terres d'égale qualité cultivées en vigne.

Avant la guerre, les jardins se payaient à raison de 12 à 18.000 francs l'hectare, alors que les vignes plantées sur des terres identiques ne valaient que 10.000 à 12.000 francs.

Depuis que nous voyons le prix des vins atteindre les prix de 100 francs et jusqu'à 130 francs l'hectolitre, cette plus-value semble avoir disparu et la terre de jardin, de qualité inférieure, se vend moins cher que si elle était plantée en vigne. D'après des ventes très récentes, les terres de jardin se paient de 22. 000 à 30.000 francs l'hectare, tandis que les mêmes terres en vigne se vendent de 24.000 à 30.000 francs.

Cette plus-value des terres de jardin résultait-elle réellement d'un profit plus grand qui aurait diminué depuis la guerre par rapport à celui de la vigne ?

Nous avons fait à ce sujet une enquête assez approfondie. La moitié des terres de jardin étant exploitées à ferme, nous avons distingué trois sortes de revenus : celui du propriétaire louant sa terre, celui du fermier et celui du propriétaire exploitant. Pour bien préciser notre comparaison avec la vigne, nous avons mis en regard les revenus que donne cette culture exploitée dans les mêmes conditions.

Nous donnons, d'autre part, les bilans moyens d'avant la guerre et actuels, dans chacun des trois cas distingués, pour le jardin et la vigne.

Nous supposons évidemment que la vigne soit plantée sur la même terre que le jardin, dans les conditions d'exposition et d'arrosage identiques.

Pour les jardins, nous distinguons trois qualités de terrains : la première comprend les bonnes terres avec arrosage privilégié, la deuxième les mêmes terres sans privilège, la troisième les terres plus maigres et à irrigation insuffisante.

Sur ces trois qualités de terres, la vigne donnerait un rapport presque égal. Pour la troisième qualité peut-être pourrait-on le réduire de un dixième pour être plus près de la vérité.

1° *Propriétaire non exploitant.* — Nous avons pris comme base, des exploitations de superficie moyenne, c'est-à-dire 2 hectares pour le jardin et 10 hectares pour la vigne.

En examinant les bilans, on constate qu'avant la guerre le placement en terre de jardin était à un taux de 1 à 1,5 p. 100 et de 2,5 à 3 p. 100 actuellement.

Cependant, le placement en jardin est assez recherché et est considéré comme un bon placement, malgré que son taux soit inférieur de moitié à celui des rentes mobilières. Il offre évidemment la sécurité des placements immobiliers, et parmi ceux-ci, il est peut-être celui qui donne les moindres préoccupations.

De plus, la possession d'un jardin, situé à proximité de la ville, où un fermier complaisant vous permet de venir vous promener et cueillir quelques légumes frais, constitue un agrément qui donne une prime aux terres bien situées.

I. — REVENU DES TERRES pour le propriétaire non exploitant

A. — EN JARDIN

(Exploitation horticole d'une superficie de 2 hectares)

1^o AVANT LA GUERRE

	TERRAINS DE		
	1 ^{re} classe	2 ^e classe	3 ^e classe
Valeur marchande du jardin	36 000	30 000	24.000
Prix de location	1.000	800	600
Impôts, taxes d'arrosage, entretien et amortissement de l'immeuble, assurances, etc.	460	420	360
Reste au propriétaire . . .	540	380	240

Cela constitue un placement de 1 à 1,5 %, alors que les placements mobiliers sur l'Etat étaient à 3 %.

2^o ACTUELLEMENT

	TERRAINS DE		
	1 ^{re} classe	2 ^e classe	3 ^e classe
Valeur marchande du jardin	45.000	40.000	35.000
Prix de location	2.000	1 600	1.300
Impôts, taxes d'arrosage, entretien et amortissement de l'immeuble, assurances, etc.	700	620	560
Reste au propriétaire . . .	1.300	980	740

Cela constitue un placement de 2,5 à 3 %, les placements sur l'Etat sont à 5 %.

B. — EN VIGNE

(Exploitation d'une superficie moyenne de 10 hectares)

a) Location à rente fixe

	Avant la guerre	Actuelle- ment
Valeur marchande du terrain . . .	120.000	270.000
Locaux et vaisselle vinaire	15.000	30.000
Cheval et outils agricoles	3.000	7.000
Total du capital engagé	138.000	307.000
Prix de location	5 000	9.500
Impôts, taxes, entretien des locaux et du matériel, assurances, etc. .	800	1.600
Reste au propriétaire	4.200	7.900

Cela constituait avant la guerre un placement à 3 %, actuellement à 2,5 %.

b) Location à moitié fruit

	Avant la guerre	Actuelle- ment
Rendement de l'exploitation	1.200 H ^{es}	1.200 H ^{es}
Prix moyen de l'hectolitre.	20	90
Recette brute	24.000	108.000
Sur laquelle il revient au propriétaire	12.000	54 000
Il fournit la moitié du sulfate de cuivre, soufre et engrais ; soit . .	2.000	4.500
Impôts, taxes, entretien des locaux, assurances, etc.	800	1 600
Reste au propriétaire	9.200	47.900

Ce mode de location donnait avant la guerre un taux de 6 %, et actuellement de 15 %.

II. — REVENU DES TERRES pour le fermier

A. — EN JARDIN

1° Dépenses pour une exploitation horticole de 2 hectares

	Avant la guerre	Actuelle- ment
Cote personnelle et mobilière. . . .	20	30
Retraites ouvrières	33	»
Assurances incendie et accidents. . .	70	130
Cotisations syndicat et secours mu- tuel.	40	40
Entretien d'habitation.	70	120
Clôtures et abris.	100	160
Chassis et couches (entretien et amortissement).	50	125
Matériel (entretien et amortisse- ment)	300	600
Salaires (deux hommes et deux fem- mes)	3.600	10.000
Cheval (nourriture et usure)	1.200	6 500
Fumier	1.200	2.500
Engrais.	400	900
Semences.	325	600
Insecticides, anticryptogramiques .	60	140
Frais de marché	36	50
Arbres (accidents et mortalité) . . .	75	100
TOTAUX	7.579	21.995

Avec le prix de location, les avances annuelles du fermier seront :

	TERRAINS DE		
	1 ^{re} classe	2 ^e classe	3 ^e classe
Avant la guerre	8 579	8.379	8 179
Actuellement	23.995	23 595	23.295

2° Rendement et recettes pour un jardin de 2 hectares

		AVANT LA GUERRE			ACTUELLEMENT		
		TERRAINS DE			TERRAINS DE		
		1 ^{re} cl.	2 ^e cl.	3 ^e cl.	1 ^{re} cl.	2 ^e cl.	3 ^e cl.
Artichauts.....		1.800	1.600	1.400	1.900	1 600	1.300
Choux-fleurs.....		500	400	300	1.000	900	700
Carottes, laitues, scaroles, épinards, choux, etc. ...		1.700	1.800	2.000	5.600	5.800	6.000
Petits pois, pommes de terre, haricots fins et secs		1.500	1.400	1 300	3.800	3.600	3.200
Tomates, melons, auber- gines, concombres.....		2 300	2 100	1.800	8.000	7.600	7.200
Fruits : pommes.		»	»	1.200	»	»	3.200
— abricots.....		»	300	400	»	1.200	1 600
— prunes et pêches,		»	1.800	400	»	6.200	2.300
— pêches.....		2.300	»	»	8.000	»	»
Bilans {	Total des recettes brutes.....	10.100	9.400	8.800	28.300	26.900	25.500
	Avances annuelles.	8 579	8 379	8.179	23.995	23 595	23.295
	Bénéfices nets.....	1.521	1.021	621	4.305	3 305	2.205

B. — EN VIGNE

(Exploitation moyenne de 10 hectares)

	Avant la guerre	Actuelle- ment
a) Location à rente fixe :		
Rendement 1.200 hectos. Recette brute... ..	24.000	108.000
Frais d'exploitations	13.000	38.000
Prix de la location.....	5.000	9.500
Bénéfice	6.000	65.500
b) Location à moitié fruit :		
Le fermier à la moitié de la recette, soit... ..	12.000	54.000
Frais d'exploitation	13.000	33.000
Le propriétaire lui paie la moitié du sulfate de cuivre, soufre et engrais, soit	2.000	4.500
Avances du fermier	2.000	28.500
Bénéfice.....	1.000	25.500

III. — REVENU DES TERRES pour le propriétaire exploitant

A. — EN JARDIN

	AVANT LA GUERRE			ACTUELLEMENT		
	TERRAINS DE			TERRAINS DE		
	1 ^{re} cl.	2 ^e cl.	3 ^e cl.	1 ^{re} cl.	2 cl.	3 ^e cl.
Bénéfice du loueur.	540	380	240	1.300	980	740
Bénéfice du fermier	1.521	1 021	621	4.305	3.305	2.205
Bénéfice total...	2.061	1.401	861	5.605	4.285	2.945
Bénéfice que donneraient 10 hectares	10.305	7.005	4.305	28.025	21.425	14.725

B. — EN VIGNE

(Exploitation de 10 hectares)

Avant la guerre. 4.200 + 6.000 = 10.200
Actuellement 7.900 + 65.500 = 73.400

Pour le propriétaire louant sa vigne, le taux était avant la guerre de 3 p. 100, il n'est plus en ce moment que de 2,5 p. 100, les vignes se paient très cher, et personne ne veut payer une location en rapport avec ces prix. On trouve d'ailleurs des cas très rares de vignes louées à rente fixe. Ce mode de location est accidentel. Il est employé par exemple par les établissements publics possédant des terres, ou par un étranger au pays qui hérite des vignes. En général, le propriétaire qui ne peut exploiter sa vigne, la donne à moitié fruit. Dans ce cas, il a droit

à la moitié de la recette brute et fournit la moitié du sulfate de cuivre, du soufre et des engrais. Cette location constitue un placement qui peut être évalué à 6 p. 100 avant la guerre et à 10 p. 100 actuellement. Ce genre de location ne peut être employé pour le jardin, à cause de la difficulté qu'il y aurait pour le propriétaire à contrôler le produit d'une récolte trop variée et échelonnée tout le long de l'année.

Ces chiffres font apparaître un incontestable avantage pour le placement en vigne. Cependant la vigne n'est pas considérée comme un moyen de placement. En général, le propriétaire exploite lui-même et ne loue qu'accidentellement. On trouve assez difficilement de bons fermiers et la location n'est possible que pour une vigne bien venue. Les dépenses des premières années de plantation ne peuvent être engagées que par le propriétaire qui devra exploiter lui-même s'il veut les récupérer. Il ne louera que si les nécessités lui obligent. Son but est l'exploitation directe. On achète une vigne pour devenir vigneron, tandis que beaucoup de rentiers achètent des jardins mais restent rentiers. Leur but est le placement.

2° *Fermier*. — On s'illusionne aussi sur les bénéfices du fermier. Etant donné le travail qu'il fournit, il n'obtient guère de meilleurs résultats que le propriétaire avec ses capitaux. Les prix toujours plus élevés des fermages ont fait faire à ce sujet de fausses suppositions. Le renchérissement des fer-

gages provient de l'insuffisance des surfaces de qualité, régulièrement irriguées et bien abritées, disponibles à proximité du marché local où quotidiennement doivent être transportés des produits fragiles et lourds. Les horticulteurs se concurrencent entre eux et préfèrent consentir un plus grand sacrifice qu'ils comptent couvrir par un travail plus intensif. Depuis longtemps, ils se déclarent onéreusement éprouvés par l'exagération du prix des loyers, hors de proportion avec des frais de plus en plus grands et les aléas à la fois culturaux et commerciaux de leur industrie.

Nous donnons, d'autre part, les bilans d'une entreprise horticole, pour un jardinier louant son jardin. Nous donnons les chiffres se rapportant à une année moyenne avant la guerre et approximativement ceux qui se rapportent à la moyenne des trois dernières années. Nous n'avons pu, en effet, nous contenter que d'une évaluation approximative, car nous avons constaté dans notre enquête des résultats très différents. Les prix actuels atteignent des chiffres invraisemblables. Des récoltes fruitières, d'une abondance unique, vendues malgré cela à des prix jusque-là inconnus, procurent aux horticulteurs des bénéfices tout à fait exceptionnels.

Il s'est produit une grande hausse pour les fruits et légumes surtout depuis l'arrivée des Américains. La création à Perpignan de deux fabriques de conserves et la reprise de l'industrie de la confiserie ont facilité l'écoulement de l'abondante récolte fruitière de cette année.

Nos chiffres paraîtront inexacts si l'on tient compte des prix qu'on a pu constater, par exemple des choux-fleurs à 25 francs la douzaine, des pêches à 250 francs le quintal et même 400 francs, des abricots à 175 francs le quintal en moyenne. Il n'a pas été rare, cette année-ci, de voir un seul abricotier donner un bénéfice de 600 francs. Un horticulteur a eu, en 1918, un bénéfice net de 10.000 francs avec une plantation de 12 à 14 mille pieds de tomates qui couvraient 1 ayminate (60 ares) ; après les tomates, il a planté, au commencement de l'automne, des laitues dont il a évalué le rapport à 5.000 francs.

Nous avons pris une moyenne des résultats de nos recherches et nos chiffres atteignent une approximation suffisante. Il serait normal d'en déduire des risques éventuels : inondations, gelées, grêle, etc., qui, dans la moyenne de dix ans, enlèvent le quart de la récolte.

Travaillant douze heures par jour, le jardinier n'arrive que péniblement, en temps ordinaire, à réaliser un petit bénéfice, en sus de la rémunération de son travail que nous avons compté dans les frais d'exploitation, au taux des salaires. Souvent il arrive à peine à répondre à ses fermages dont le paiement ponctuel est pour lui le premier souci. Il peut cependant voir ses efforts récompensés s'il peut bénéficier d'une bonne récolte fruitière, comme cela se produit cette année. C'est dans cet espoir qu'il accepte les charges onéreuses du fermage et travaille avec tant d'ardeur.

En examinant le tableau du rendement d'un jar-

din, on pourrait être surpris de ce que le rendement des artichauts est le même actuellement qu'avant la guerre. Cela n'est pas dû à ce que les prix sont restés stationnaires. L'artichaut est de moins en moins cultivé. On lui substitue la salade et la tomate qui sont d'un très grand profit. La tomate qui était jusqu'ici un produit presque vil, se consomme de plus en plus et atteint des prix très élevés.

3° *Propriétaire exploitant.* — Son bénéfice sera la somme des bénéfices respectifs du loueur et du fermier.

Cette somme est le bénéfice net que donne l'exploitation horticole de deux hectares que nous avons pris comme exploitation moyenne. Pour faciliter la comparaison avec la vigne, nous donnons aussi, dans notre tableau, le bénéfice que donneraient cinq exploitations couvrant 10 hectares, étendue que nous avons prise comme superficie moyenne de l'exploitation viticole.

D'après notre tableau, on peut constater que la vigne, excepté dans les terrains de première qualité avant la guerre, donne un bénéfice net supérieur à celui de l'horticulture.

Ces résultats paraissent être en contradiction avec la constatation faite tout à l'heure de la plus-value marchande que le jardin donnait avant la guerre à la terre. Nous en verrons par la suite l'explication.

Etant donnés les bénéfices nets bien supérieurs de la vigne, cette culture paraît préférable.

Nous avons trouvé des cas particuliers qui semblent infirmer nos résultats. Ainsi un jardinier cultivant un jardin de 8 ayminates (4 hect. 8), avec sa femme et deux filles, compte réaliser un bénéfice net de 60.000 francs, pour peu qu'il réussisse sa récolte automnale. Mais il faudrait en déduire le travail de la famille et, de plus, comme nous l'avons déjà fait remarquer, on ne peut espérer tous les ans des récoltes fruitières aussi abondantes que cette année-ci et vendues malgré cela à des prix jusqu'ici inconnus. Cet espoir serait certainement plus vain que celui de vendre encore longtemps le vin à 90 francs l'hectolitre.

Il est incontestable que le propriétaire possédant une étendue de terre supérieure à 4 hectares a tout intérêt à planter de la vigne, les soins que nécessite la culture maraîchère demandant une surveillance trop minutieuse de la part du patron. Nous avons pu questionner quelques propriétaires de jardins de 4 à 6 hectares. Tous ont avoué qu'ils n'obtenaient pas les mêmes résultats que les petits propriétaires de 2 hectares. Ceux-ci pouvant surveiller de plus près le travail, utilisent le sol d'une façon plus minutieuse, suivent de plus près le développement des plantes qu'ils entourent de toutes sortes de précautions.

Les résultats que nous avons signalés du jardinier cultivant avec sa famille 8 ayminates de jardin sont exceptionnels. Il est secondé par sa femme et ses deux filles qui joignent à leur compétence un travail surhumain. Si celles-ci viennent à quitter la

famille, il devra employer plus de main-d'œuvre étrangère dont il ne tirera pas un aussi grand rendement. De plus, il est probable qu'après avoir atteint une certaine aisance, il ne s'imposera pas la même somme de travail.

Le champ de légumes à culture unique est la transition normale entre le champ ou la vigne et le jardin proprement dit. Il peut couvrir jusqu'à 30 ayminales. Ses produits habituels sont : artichauts, pommes de terre, haricots et salades. Par suite de cette spécialisation qui ne permet pas une occupation aussi minutieuse du terrain, le revenu n'est pas aussi grand que dans le petit jardin.

L'horticulture ne peut être intéressante que pour les petites parcelles. Si elle donne des bénéfices nets inférieurs à ceux de la vigne, elle offre le grand avantage de procurer les moyens d'existence à un plus grand nombre d'individus, en leur permettant d'exercer leur travail sur de plus petites surfaces.

Dans un jardin de 2 hectares, un jardinier vit largement avec sa famille. Grâce aux éléments nécessaires à l'alimentation qu'il produit lui-même (légumes, poules, lapins, le lait d'une chèvre, un cochon, le plus souvent deux, etc.), il réduit considérablement le coût de sa vie et en ce moment ne souffre guère de la vie chère. Il a, en plus de la rétribution de son travail et de celui de sa femme que nous avons comptés dans les frais d'exploitation, au taux du salaire des ouvriers, un bénéfice évalué de 900 à 2.000 francs avant la guerre et de 3.000 à 5.600 francs actuellement.

De plus, ces deux hectares permettent d'occuper un homme et une femme qui ont de meilleurs salaires que les ouvriers vignerons.

Jamais deux hectares de vignes ne donneraient de tels résultats. Si, actuellement, ils sont susceptibles de procurer un bénéfice net suffisant pour subvenir aux frais d'une famille, il n'est pas possible de compter qu'il en sera ainsi d'une façon régulière à cause des aléas que comporte une récolte unique dans l'année. La perte d'une récolte entraîne la ruine du petit vigneron qui n'a pas d'avances suffisantes. Le jardinier répartissant les risques sur plusieurs récoltes, arrive toujours à une rémunération suffisante de son travail et les moyens de s'alimenter que lui procure son jardin, lui permettent de traverser plus facilement les périodes de crise, causées par des récoltes déficitaires ou par un avilissement des prix.

L'horticulture est donc la plus profitable pour le petit propriétaire, et c'est en même temps celle qui donne à la terre son plus grand rendement effectif, en donnant la possibilité à un plus grand nombre de personnes de se procurer des salaires rémunérateurs sur une surface de terre plus restreinte.

Ce rendement effectif, profitable à l'économie du pays, peut être approximativement évalué, et comparé à celui de la même terre cultivée en vigne. Le tableau ci-contre donne les résultats de cette évaluation.

RENDEMENT EFFECTIF DE 10 HECTARES DE TERRE

A. — EN JARDIN

	AVANT LA GUERRE			ACTUELLEMENT		
	TERRAINS DE			TERRAINS DE		
	1 ^{re} cl.	2 ^e cl.	3 ^e cl.	1 ^{re} cl.	2 ^e cl.	3 ^e cl.
Bénéfices nets....	10.305	7.005	4.305	28.025	21 425	14.725
Salaires annuels : 5 fermiers et leurs femmes, plus 5 hommes et 5 femmes salariés.....	18.000	18.000	18.000	50.000	50 000	50.000
Nourriture prise par les 5 fermiers dans l'exploitation (légumes, cochon, etc.....)	6.000	6.000	6.000	17 500	17 500	17.500
Total.....	34.305	31 005	28.305	95 525	88 925	82.225

B. — EN VIGNE

	Avant la guerre	Actuellement
Bénéfice net.....	10.200	73.400
Salaires : 3 hommes et 2 femmes	4.000	12.000
Total	14 200	85.400

D'après ces chiffres on se rend compte qu'au point de vue économique l'horticulture, avant la guerre, donnait des résultats bien plus considérables que la vigne. Actuellement, la différence est moins grande par suite du relèvement anormal du cours des vins. Dans tous ces calculs nous n'avons pas tenu compte de certaines considérations qui réduisent les bénéfices de la vigne, et des aléas qui sont la conséquence des dangers de destruction.

Dans l'appréciation du revenu des terres, il faut tenir compte, quand il s'agit de la vigne, que celle-ci nécessite d'abord une mise de fond plus considérable (vaisselle vinaire, cave). La vigne n'atteint un rapport moyen qu'après la quatrième année de sa plantation. Le coût des soins et le manque à gagner de ces quatre années constitue donc un capital à amortir.

De plus, la vigne ne donnant qu'une récolte annuelle offre plus d'aléas par suite des dangers de destruction de la récolte. Les deux plus graves sont : la grêle et la gelée. Pour la vigne, les conséquences peuvent être des plus graves, les gelées printanières peuvent à peu près complètement détruire la récolte de l'année et réduisent généralement de 25 p. 100 la récolte de l'année suivante. La grêle tombant de mai à octobre peut détruire en partie ou complètement la récolte sur souche et réduire de 50 p. 100 la récolte suivante. Le vigneron n'a aucun moyen de réparer le désastre, il est même obligé de continuer à soigner sa vigne dépourvue de raisins, s'il veut garantir la plante elle-même qui risque de mourir.

Pour l'horticulture, les conséquences n'ont pas la même étendue. Le jardinier perd sa récolte fruitière et les cultures de la surface, mais il peut immédiatement préparer une autre récolte qui amortira au moins les frais engagés.

En 1917, un orage de grêle s'abattit sur une grande partie du Rival au mois de juin. Aucun

raisin ne fut cueilli et l'année suivante il y eut une diminution de récolte de 50 à 75 p. 100. Les cultures maraîchères furent aussi rasées, mais d'autres produits furent immédiatement plantés et les jardiniers purent profiter des prix de vente rémunérateurs qui se pratiquèrent pendant les deux années suivantes, tandis que certains vigneronns furent ruinés par suite de l'augmentation des frais d'exploitation.

Une autre considération en faveur de l'horticulture : si la destruction des récoltes n'est que partielle pour une cause quelconque et n'atteint que le département, le déficit qui en résulte sur le marché des vins ne suffit pas pour provoquer une hausse des prix suffisante pour compenser la perte. Tandis que le département étant le plus important producteur de primeurs, si la récolte y est déficitaire, il s'en suivra une hausse souvent suffisante pour compenser les pertes. Cette constatation peut être faite surtout lorsque la récolte de fruits est déficitaire.

Enfin, il ne faudrait pas se laisser griser par les cours actuels des vins, et supputer des bénéfices aussi considérables pour l'avenir. La rentrée des vins d'Espagne, l'arrivée des vins d'Algérie pourraient les réduire et le souvenir de la récente crise devrait rappeler suffisamment les déboires que réserve la culture de la vigne.

Dans les chapitres suivants nous ferons ressortir que l'horticulture, au contraire, peut, par une amélioration de ses moyens d'écoulement et de ses méthodes, envisager un avenir encore plus prospère.

Après avoir montré les résultats de la culture horticole, il est intéressant de noter au prix de quel travail ils sont obtenus. Pour continuer le rapprochement avec la vigne, nous comparerons la vie de l'horticulteur à celle du vigneron.

C'est dans la culture maraîchère que la maxime : « Tant vaut l'homme tant vaut la terre » peut s'appliquer avec toute sa rigueur. La terre ainsi cultivée acquiert une plus-value, qui est celle du capital qu'apporte le jardinier : son travail. Il paie plus cher la terre de jardin non pas parce qu'elle est d'un meilleur revenu, mais parce qu'elle lui permettra d'exercer son travail d'une façon plus intense que ne lui permettrait une autre culture et d'en tirer une rémunération suffisante. Avec un hectare de jardin il peut faire vivre sa famille et s'affranchir du salariat. Par son travail, il acquiert l'indépendance. Voilà d'où vient la plus-value des terres de jardins. Toute l'année c'est une inlassable et continuelle activité, économie et privation permanentes pour élever une nombreuse famille qui restera fidèle à la corporation et n'essaimera que pour ouvrir des jardins nouveaux. Sobriété et mœurs sédentaires, toute la semaine au travail dans le jardin, à côté des facilités et attractions d'une ville de plaisirs comme Perpignan. Solidarité professionnelle et volonté commune dans l'intérêt corporatif. Vertus traditionnelles dont les jeunes générations conserveront et transmettront l'empreinte.

Le jardinier est tenu à un patient et obstiné labeur, un déploiement d'admirable ingéniosité. La

charrue légère, en usage dans les vignès du Midi, s'emploie bien pour les travaux préparatoires entre deux récoltes, mais ce sol veut être gratté plus que labouré. Les cultures potagères nécessitent des façons légères et nombreuses, des arrosages fréquents et faits à propos, qui réclament de la part du jardinier une assiduité et une vigilance ininterrompues. Le sol compte à peine, les principaux facteurs de la production sont : l'eau et le travail de l'homme. L'eau, sans laquelle tout effort serait vain, est la principale préoccupation du jardinier qui, le « margail » en main, la dirige avec un soin jaloux dans les divers sillons. La terre de jardin est une création perpétuelle du jardinier qu'on a dénommé à juste titre l'« orfèvre de la terre ». La diversité des cultures, les soins donnés à propos qu'elles exigent nécessitent une assiduité de toutes les heures. La préparation et le triage des semences, la cueillette des produits, leur transport, leur vente au marché, les façons culturales, les précautions contre le vent et la gelée et par dessus tout, les soins d'arrosage, si tyranniques, ne laissent guère de répit au jardinier. Travaillant douze et quatorze heures par jour, il doit souvent veiller toute la nuit pour assurer l'arrosage de sa terre.

Il paiera souvent fort cher, par suite de la concurrence, le terrain sur lequel il pourra utilement exercer son activité. Mais s'il consent cette lourde charge, c'est dans l'espoir de s'en affranchir, en achetant avec ses économies, le sol où il aspire de vivre libre. Et, pour atteindre ce but, rien n'est né-

gligé. Toute la famille travaille avec le même acharnement. L'homme comme la femme, et les enfants dès que leurs services peuvent être utilisés.

Le jardinier nous a même paru trop absorbé par son travail et ne calcule pas assez le rendement de chacune de ses cultures. Il est d'autant plus heureux que son jardin est mieux et plus continuellement couvert de légumes épanouis. Il se croirait déshonoré de laisser un jour sa terre nue et s'enorgueillit de la masse produite, des charges étalées au marché, négligeant la satisfaction que donne à d'autres le plus grand profit net. Cette mentalité crée même entre les jardiniers une émulation exagérée jusqu'à engendrer l'égoïsme et la jalousie, qui leur fait oublier l'utilité des efforts communs. La fierté de l'intense production chaque jour renouvelée se justifie d'une satisfaction bien naturelle, mais ne devrait pas faire oublier à chacun que les efforts de tous mis en commun, les peines et les soucis des inquiétudes culturelles partagées par l'association des préoccupations et des intérêts communs, soulageraient beaucoup les efforts individuels.

Cette inlassable activité ne se remarque pas seulement chez le patron, le salarié lui-même se montre aussi assidu au travail. Sa journée moyenne est de 9 heures, et ces heures de travail sont réparties suivant les besoins des différents travaux. Bien rétribué, 4 fr. 50 à 5 francs avant 1916, 15 et 16 francs actuellement, quelquefois nourri par le patron qui le paie alors 150 ou 200 francs par mois, son but en général est d'arriver à réaliser quelques écono-

mies qui lui permettront de faire les avances d'un premier fermage et de devenir ensuite propriétaire.

Le travail du vigneron est loin d'être aussi absorbant et exige moins d'intensité et d'assiduité. En général, le propriétaire d'une moyenne exploitation travaille très modérément, et la réputation de bons viveurs que se sont acquis les habitants des régions viticoles est loin d'être de la légende. L'ouvrier travaille six heures par jour et est moins bien rétribué que l'horticulteur 4 francs avant 1916, 10 francs actuellement. Il manque chez lui ce stimulant qui pousse l'ouvrier à s'affranchir du salariat, par un travail plus intense. Ayant plus de loisirs, il est plus enclin à s'occuper des projets de répartition des richesses que viennent lui exposer les démagogues en quête de leurs suffrages. Partisans convaincu d'une meilleure répartition, nous ne saurions critiquer certaines tendances sociales, ni le développement de la vie publique, mais au lieu de parler si souvent de partage, les ouvriers viticoles devraient songer qu'il serait plus utile de produire. Tandis qu'ils ergotent sur l'affranchissement général du prolétariat, à côté d'eux, leurs compatriotes horticulteurs s'affranchissent individuellement, d'une façon plus sûre, par leur travail personnel. Il est très doux de se reposer sur les chimériques promesses du candidat au siège législatif, il est plus pénible sans doute mais plus positif de compter sur soi-même. Il y a bien des ouvriers vigneron qui, par leur travail et leur esprit d'économie, arrivent

à devenir propriétaires, mais leur nombre est relativement inférieur à celui des horticulteurs.

Pendant la guerre, un assez grand nombre d'Espagnols ont été employés dans l'horticulture. Par leur esprit d'économie et leur sobriété, certains d'entre eux sont arrivés à se constituer un petit capital qui leur a permis de faire les avances d'un fermage. Ces dernières années qui ont été très bonnes leur ont permis de réaliser d'assez gros bénéfices. Ils ne tarderont pas à devenir propriétaires.

Les horticulteurs se plaignent du renchérissement des fermages par suite de la concurrence des Espagnols. Ceux-ci, plus sobres, consentent de plus grands sacrifices. Peut-être se laissent-ils griser par les résultats de ces dernières années. Nous avons pu constater qu'ils calculent un peu mieux le résultat de leur culture que le Français. Ils abandonnent celles qu'ils trouvent moins lucratives, tandis que l'horticulteur français les conserve encore par tradition. Nous avons visité certains jardins affermés par les Espagnols. Ils ont supprimé complètement l'artichaut et cultivent surtout la tomate et les salades qui sont devenues d'un grand rapport.

C'est grâce à l'immigration des Espagnols que la production horticole put rester normale pendant la guerre. Le jardinier fut remplacé à la tête de l'exploitation, avantageusement quelquefois, par sa femme, qui eut, au début, une tâche peu facile, n'étant secondée que par une main-d'œuvre étrangère peu expérimentée.

Nous avons pu constater les résultats obtenus par les femmes des horticulteurs, et nous ne pouvons laisser passer l'occasion qui nous est donnée, de leur témoigner notre admiration. On a rendu des hommages bruyants sur les journaux et sur les scènes de café-concert à nos vaillantes munitionnettes qui gaspillaient leurs salaires rénumérateurs en toilettes et autres bagatelles.

On a un peu oublié l'humble femme de la terre, dont le travail fut souvent plus pénible. Par son économie, elle a su faire prospérer le foyer où elle a accueilli le mari, dans un reconfortant bien-être. Fuyant les distractions de la rue, du cinéma et autres établissements publics, elle a apporté ses soins à l'éducation de sa famille. Plus d'un mère poussa le sacrifice jusqu'à envoyer son fils au collège.

B. — PÉZILLA

Ce terroir est essentiellement favorable à une culture très productive : l'asperge.

Nous avons tenu à la signaler car elle est devenue pour les horticulteurs d'un rapport très intéressant.

Le bilan d'une plantation de un hectare est significatif.

	Avant la guerre	Actuelle- ment
<i>Dépenses :</i>		
Loyer de la terre	250	350
Fumier	600	1.400
Travaux	1 000	2 500
Transport à Perpignan, frais de route	100	300
TOTAL	2.000	4.550
<i>Recettes :</i>		
Rendement : 6 000 Kilos ; prix du kilo	0,70	1,60
Recette brute	4.200	9.600
BENÉFICE	2.200	5.050

L'asperge double le bénéfice des cultures ordinaires.

C. — ILLE

Sur la rive droite de la Têt, par la ligne qui va de Perpignan à Villefranche, nous traversons une série de villages : le Soler, Saint-Félic-d'Avail, Milas, Ille, Prades, qu'entourent de florissants jardins potagers, qui tendent à être de plus en plus transformés en vergers, au fur et à mesure qu'on atteint des altitudes plus élevées.

Ille est le centre de cette région horticole, où la pêche est d'une saveur toute particulière.

A l'abri de falaises calcaires qui forment les premiers contreforts des Pyrénées, le terroir d'Ille donne des produits qui se sont acquis une juste réputation.

La culture horticole prit une grande importance pendant la crise viticole, grâce à l'impulsion donnée par les administrateurs communaux. Ceux-ci par leur compétence et leur dévouement surent atténuer les effets de la misère qui étreignait le pays, non seulement par de vagues conseils, mais surtout par leur action pratique.

Afin d'encourager les propriétaires à substituer des jardins à la vigne devenue improductive, le docteur Batlle, assura aux produits agricoles un débouché local par la création d'une usine de conserves de légumes et de fruits. Le but fut en effet atteint : partout où le terrain s'y prêtait, à Ille et ses environs, on cultiva les haricots verts, les petits pois, les épinards, les cornichons, les artichauts, et les plantations de pêcheurs prirent une grande extension.

Actuellement, la reprise de la vente du vin a arrêté ces progrès et sur bien des parcelles de terre, le cep a repris sa place. Les terres de jardin qui, par leur qualité et les conditions d'arrosage ne sont pas à un rapport comparable aux jardins de Perpignan, sont d'un rendement très inférieur à la vigne, actuellement.

Les parcelles de terrain qui, dans les grandes propriétés, avaient été réservées à l'horticulture, tendent à être replantées en vigne, mais l'horticulteur propriétaire de son petit jardin reste fidèle à sa culture qui lui permet sur un plus petit espace de se livrer à un travail plus intensif, et de se procurer des ressources régulières et plus certaines qu'avec la vigne.

Il n'y a pas de grande exploitation horticole. Le morcellement du territoire est poussé à l'extrême. Le jardinier est en général propriétaire de son jardin, d'une étendue qui ne dépasse guère un hectare. Il n'habite pas le jardin, comme à Perpignan. Grâce à un travail sans répit auquel femme et enfants participent avec une égale ardeur, le jardinier se procure une aisance honnête, qui n'est pas la richesse. Tirant de son exploitation la plus grande partie de ce qui lui est nécessaire pour sa vie matérielle (légumes, cochons, lapins, poules, etc.), il arrive à mettre de côté quelques économies.

Les jardins qui se vendent par pièces sont vendus sur une base très élevée. On pouvait évaluer avant la guerre le prix de l'hectare à 5 et 6.000 fr., actuellement à 12 et 14.000 francs. Les mêmes terres en vigne qui, avant la guerre, ne valaient guère que 4.000 francs, valent au moins autant que les jardins en ce moment, elles ont une tendance à augmenter encore.

Le jardin est parfois payé plus cher par le jardinier qui en a besoin pour pouvoir travailler, mais la terre elle-même a une moins grande valeur marchande que la vigne. Le jardinier consent un sacrifice qu'il espère récupérer par un travail plus intense que le vigneron.

Nous avons été étonnés de l'infériorité des salaires des travailleurs horticoles, par rapport aux autres ouvriers agricoles. Ce n'est que depuis quelque temps que les salaires se sont nivelés.

D. — DANS L'HORTE D'ELNE

En parcourant les fertiles territoires de Saint-Genis, Sorède, Palau-del-Vidre, on trouve de nombreuses parcelles que couvre la culture maraîchère. De nombreux canaux arrosent des potagers et des vergers que cachent de hautes palissades de roseaux serrées contre les cyprès. Vers le nord, à travers le pays coupé en damier de roseraies très vigoureuses qui tamisent un peu les vents violents, on trouve Brouilla et ses olivettes, sur les derniers moutonnements des Aspres. Sous les oliviers, on cultive des petits pois et des fèves. Le Rio, dit « agulla de la mer », jusqu'à Elne, abreuve des alluvions légères dont les jardins occupent près de 500 travailleurs de Brouilla et d'Ortaffa.

De très beaux pommiers et poiriers d'hiver, des abricotiers, et surtout des pêchers et pruniers, ombrent les cultures d'artichauts qui constituent la principale culture, alternant avec celles de petits pois, haricots, salades, choux-fleurs, fèves, pommes de terre, etc. L'artichaut cependant se cultive de moins en moins.

Cet horte est établi sur des marécages desséchés de l'embouchure de la Têt, dont le sol limoneux favorise le développement des légumes feuillus et de l'artichaut. Les fruits et légumes y viennent quinze jours après ceux du Rival où les terres sont plus minces et plus chaudes. On ne peut donc bénéficier des avantages de la culture primeuriale.

Mais la fertilité du sol et l'abondance suppléent en partie à ce défaut.

Le sous-sol humide rend difficile l'enracinement des arbres qui ne peuvent y vieillir. Après des tâtonnements, on est arrivé à trouver des porte-greffes résistants.

La vigne avait envahi toutes ces terres, au moment de son extension. Les mécomptes que provoqua la crise de surproduction, décidèrent bien des propriétaires à en arracher une partie pour satisfaire au moins les besoins du ménage. De grandes propriétés furent consacrées à la culture maraîchère. Dans certaines, on fit des essais de grande culture maraîchère qui échouèrent complètement. Il fut nécessaire de morceler. Les grands domaines comme ceux de M. Reig et M. Lasermé, furent divisés en une multitude de petites exploitations horticoles qui procurèrent au pays une aisance relative pendant que les régions, exclusivement viticoles, continuaient à subir les misères de la crise.

Comme aux environs de Perpignan l'exploitation horticole est peu étendue, quoique elle le soit peut-être un peu plus en général. Mais tandis qu'à Perpignan le jardinier est exclusivement spécialisé dans la culture maraîchère, il n'en est pas de même ici. Une partie de l'exploitation seulement est réservée au jardin qui se réduit d'habitude à un hectare. Sur l'autre partie, l'horticulteur récolte le fourrage et l'avoine pour ses chevaux.

On trouve ici quelques jardins à culture unique, de tomates et artichauts principalement; cela né-

cessite un travail moins assidu et moins minutieux et permet l'exploitation de plus grandes étendues. A notre connaissance, à Elne, on ne compte pas plus de quatre ou cinq exploitations de ce genre. Presque tous les jardiniers diversifient leur culture. Ils obtiennent ainsi une meilleure et plus complète utilisation du terrain, ils s'assurent des recettes régulières tout le long de l'année, et évitent les aléas que comporte une récolte unique.

Le prix des terres de jardin est loin d'être aussi élevé qu'aux environs de Perpignan. Comme nous l'avons signalé, le terroir est moins propice à la précocité; l'éloignement du marché où le jardinier est obligé d'apporter ses produits, augmente les frais; la difficulté de se procurer du fumier, moins abondant qu'aux abords de la ville, gêne beaucoup la culture horticole. Enfin, la concurrence est moins grande entre jardiniers pour l'achat des terres de jardin et de plus celle-ci n'est pas recherchée ainsi qu'à Perpignan comme moyen de placement. Il y a là une diminution de la demande qui influe sur les prix de vente.

Les jardins se payaient, avant 1916, de 7 à 8.000 francs l'hectare et, actuellement, de 18 à 20.000 fr.

Les vignes moins chères avant 1916 où elles se payaient de 5 à 6.000 francs l'hectare, valent plus que les jardins actuellement. Leur valeur est difficile à fixer d'une façon exacte, nous avons recueilli des prix très différents; mais il semble que le prix moyen peut être fixé à 21.000 francs. Cette évaluation n'est exacte que pour de petites propriétés. Les

grandes exploitations vendues en bloc ne se paient guère que de 12 à 15.000 francs et souvent à bien moins.

La vigne a moins de valeur que dans les environs de Perpignan (bien entendu nous considérons toujours les terres à l'arrosage) parce que d'abord elle rapporte moins : un hectare rapporte en moyenne de 100 à 110 hectos. On attribue cette infériorité de production au manque de chaux. De plus, les frais d'exploitation sont un peu plus élevés : la vallée du Tech étant très humide, les brouillards du matin sont fréquents et intenses. Les sulfatages et poudrages doivent, par suite, être plus nombreux. Il n'est pas rare que douze sulfatages soient nécessaires pour sauver la récolte. La terre étant toujours humide et fraîche, il faut des façons supplémentaires pour enlever les herbes qui poussent avec rapidité et abondance. Enfin, la main-d'œuvre n'étant pas exclusivement vigneronne, est moins expérimentée et rend sensiblement moins.

Les prairies constituent une culture assez importante sur ce territoire, mais leur étendue va en décroissant. On tend à les remplacer par des vignes et des jardins. Les propriétaires conservent celles qui leur sont nécessaires pour les besoins de leur exploitation. En ce moment, leur produit est intéressant, avec des prix de 80 et quelquefois 100 fr. le quintal de fourrage. Mais, avant la guerre, lorsque les prix étaient à 6 francs le quintal, les terres ainsi cultivées étaient descendues à de très bas prix.

Le jardin est toujours resté le moyen d'exploitation qui a donné la plus grande valeur à la terre.

Les fermages sont en rapport avec le prix des jardins et se payaient, avant la guerre, de 350 à 400 francs l'hectare. Les exploitations n'ayant guère changé de mains étant données les prorogations des baux à ferme, nous n'avons eu que de rares exemples d'augmentation sérieuse des loyers. Ces augmentations sont dues à la concurrence des Espagnols qui, pour avoir la priorité, n'hésitent pas à payer plus cher. Les prix restent en tout cas bien inférieurs à ceux de Perpignan.

Nous n'avons pas évalué les recettes brutes d'une exploitation agricole, les cours très mouvants des produits rendant un tel calcul difficile et n'ayant pu avoir des renseignements aussi précis qu'à Perpignan. Elles sont moins considérables qu'à Perpignan étant donné qu'une partie de l'exploitation est réservée à l'avoine et au foin. A surface égale consacrée à l'horticulture, il y a, croyons-nous, infériorité de rendement qui est cependant très petite, là où le pêcher donne son plein rapport.

Quoi qu'il en soit, nos observations nous ont conduit aux mêmes conclusions qu'à Perpignan, plus accentuées même. La vigne donne de plus grands bénéfices nets, mais procure les moyens d'existence à un nombre moins grand d'individus.

Le propriétaire d'une étendue de terrain, supérieure à 5 hectares, obtient un revenu net plus considérable avec la vigne et a un intérêt incontestable à se livrer à cette culture. Mais les propriétaires de

petites parcelles ont avantage à consacrer leurs terres à l'horticulture.

Il est très fréquent de voir des familles de cinq à six personnes, y compris le « moussou », vivre dans une large aisance sur une exploitation à peine supérieure à un hectare. Actuellement, leurs recettes ayant triplé et les frais d'exploitation ayant peu augmenté, elles arrivent à ramasser un petit capital. On est loin de pouvoir obtenir le même résultat avec la vigne.

Mais au prix de quel travail l'horticulteur obtient ces résultats ? Nous avons eu l'occasion de voir de près, pendant plusieurs jours, la vie de deux ménages de jardiniers de cette région. Levés quand l'aube pointe, ils ne cessent de travailler qu'au moment où la nuit rend tout travail impossible. Les besoins de l'arrosage obligent souvent l'homme à veiller toute la nuit. La femme, chargée d'aller faire la vente au marché de Perpignan, dort à peine trois heures pendant trois nuits par semaine, au moment de la cueillette. A l'époque des asperges, par exemple, toute la journée se passe au jardin, une partie de la nuit est consacrée à mettre en bottes.

A ce travail exagéré, ils joignent un esprit d'économie et une sobriété poussés jusqu'à la privation. On va bien rarement chez le boucher et l'épicier. Le pain est le seul produit rentrant dans leur alimentation, d'une façon régulière, qui ne leur soit pas fourni par le jardin. Le légume, avec un peu de cochon, est leur nourriture habituelle.

Le personnel employé suit les mêmes règles de travail et de sobriété. Le « moussou » vit en famille avec le jardinier qui le nourrit. Il gagne actuellement 150 francs environ par mois. Le journalier gagne 13 francs, la femme 6 francs. Ces salaires sont supérieurs à ceux des viticulteurs de la même région, qui gagnent 9 francs les hommes, et 4 fr. 50 les femmes. Mais ceux-ci ne travaillent que sept heures.

§ II. — CULTURE DU PÊCHER

Le pêcher est sans contredit le fruitier par excellence du Roussillon. Toutes les terres ne lui sont pas également favorables et beaucoup de jardiniers ont eu des mécomptes avec des plantations faites sans choix des variétés ni, sans considération du terrain. Les terres d'alluvion sont celles qui sont les plus propices au développement et à la longévité du pêcher.

Tous les jardiniers superposent les arbres fruitiers à la culture potagère, mais leur plantation, trop dense, nuit aux plantes confiées à la terre, par l'ombre qu'ils produisent et par leurs racines qui viennent prendre une partie des soins donnés au sol.

Beaucoup de jardiniers ont développé la culture du fruitier et négligent celle des légumes. Ce genre d'exploitation donne moins de travail et est très lucratif, si on réussit quelques récoltes. Mais il est des plus aléatoires et d'un rendement très irrégulier.

lier. Il ne peut être avantageusement entrepris par le petit propriétaire ou fermier qui a besoin de récupérer d'une façon régulière les avances que nécessite son exploitation. Quelques chanceux ont pu s'enrichir en réussissant quelques récoltes, mais la plupart de ceux qui se sont livrés à la culture trop exclusive du fruit n'ont pu que vivoter.

Comme nous le disait un vieux jardinier, la terre est l'amie du travailleur qui se comporte bien avec elle. Elle lui rendra toujours le fruit de son travail. Tandis que l'arbre est un indifférent, sinon un ennemi, par l'ombre qu'il donne. Jamais aussi bel arbre que celui qui ne rapporte que peu ou point.

On a prétendu que si la culture du fruitier n'était pas plus productive, c'était à cause de la négligence des horticulteurs, qui ne donnent aucun soin particulier à l'arbre.

Nous partageons cet avis, et nous avons pu voir cette année-ci des pêcheurs craquer sous le poids d'une récolte trop abondante qui, de ce fait, était perdue et l'arbre abimé. Un éclaircissage raisonné précédé d'une taille méthodique pourrait éviter de tels accidents.

On obtiendrait en même temps de plus beaux fruits qui procureraient de meilleures recettes que ces masses de petits fruits sans apparence qui encombre les marchés.

A Saint-Féliu-d'Avail un propriétaire avait, avant 1915, une plantation assez dense de 800 arbres auxquels il donnait des soins spéciaux et en augmentait la vigueur par une taille dont l'inten-

sité était subordonnée au milieu. En 1910, il récolta 8.000 kilos de pêches qu'il vendait jusqu'à 2 francs le kilo et 150 francs en moyenne les 100 kilos, alors que le cours moyen fut de 40 francs, soit un revenu de 12.000 francs et en déduisant les frais de taille, cueillette et transport, un revenu net de 10.000 fr.

Pour avoir la qualité qu'il vendait à 2 francs, il pratiquait l'éclaircissage du fruit. Il obtenait ainsi des pêches dont cinq ou six pesaient un kilo, alors que la moyenne dans le pays est de dix à quatorze.

Depuis la guerre, il a réduit ses soins, par suite du manque de main-d'œuvre, mais il a continué à obtenir de produire des fruits de qualité supérieure qu'il a vendu cette année-ci à 5 francs le kilo.

Certains jardiniers ont fait des essais de ce genre mais n'ont pas obtenu de bons résultats. Ils arrivaient à avoir de beaux arbres vigoureux, mais les fruits tombaient. L'un d'eux attribue ces déboires à ce que toutes les variétés de pêcheurs ne se prêtent pas à la taille et à l'éclaircissement. Seules le Amsden et le Précoce de Hale, donnent de bons résultats. La trop grande abondance de sève provoque chez les autres la chute des fruits.

Nous croyons que, par des soins plus avisés donnés aux arbres, on obtiendrait de bons résultats et que les plantations de fruitiers, assez espacées, donnent de bons profits. Mais il nous paraît sage pour le jardinier de ne pas consacrer une trop large place à l'arbre. La culture des légumes, d'un revenu plus sûr, lui procurera plus de sécurité.

§ III. — CULTURE FLORALE

La branche poétique de l'horticulture est la plus négligée dans le Roussillon. Les fleurs occupent peu de place, on ne connaît pas les champs de roses de la Provence; quelques bosquets de camélias à la lisière occidentale de la plaine, les violettes des jardins de Saint-Jacques, des bordures de chrysanthèmes, l'énumération est courte.

Les quelques amateurs qui ont tenté de développer cette culture sont trop isolés pour provoquer un courant commercial. Il est certain que la culture florale, automnale et hivernale, offrirait un grand intérêt pour la région.

Des plantations de mimosas aux flancs-bords des propriétés, couperaient la monotonie de la vigne. Cet arbre, très vivace, vit admirablement bien dans le pays et pourrait certainement être exploité avec intérêt dans les terres sèches et arides. Il ne demande aucun soin et pousse très rapidement.

§ IV. — VERGER DE MONTAGNE

A Manyagues, dans la commune du Tech, sur l'exemple donné par M. Julia, plusieurs propriétaires ont défriché des terres autrefois boisées et ont fait des plantations de pommiers intercalés de poiriers. Ceux-ci disparaissent dès que le pommier s'étend.

Le sol est, en général, couvert de gazon. Certains croient à un meilleur rendement en le remplaçant par de bonnes façons aratoires d'été, des soles hivernales de légumineuses à enfouir en vert au printemps et qui réduiraient les frais de fumure. Cependant à Arles, nous avons recueilli l'opinion contraire, le pommier n'acceptant pas les façons.

Quoi qu'il en soit, la plus-value que les plantations de pommiers donnent à la terre est considérable. Aux maigres revenus de la forêt, on substitue celui incomparablement supérieur du pommier.

Sur une propriété autrefois boisée de 9 hect. 57, on a pu récolter jusqu'à 28.000 kilos de pommes et 7.500 kilos de poires. Avec des prix moyens de 20 francs avant la guerre et de 100 et 150 francs ces dernières années les 100 kilos, on arrive à des bénéfices nets appréciables étant donnés les frais de culture assez réduits.

§ V. — PRAIRIE-VERGER

La vallée d'Arles-sur-Tech, bien irriguée, était autrefois couverte de cultures variées : maïs, haricots, pommes de terre et céréales. Après les expériences lucratives de certains propriétaires et les conseils de certains amateurs, comme le docteur Paraire, cette vallée tend à se transformer en une vaste prairie-verger, qui s'étend sur les bords de la rivière.

Cette culture donne d'excellents résultats dans cette région et a donné une incontestable plus-value à la terre.

M. Valls, à Arles-sur-Tech, constatant que des plantations de pommiers couvrant un tiers de sa propriété rapportaient autant que l'exploitation en cultures variées des deux autres tiers, a transformé sa propriété en prairie-verger.

Dans les terrains rocailleux et maigres, autrefois en friche, ce genre de culture est très productif, pourvu qu'il y ait un arrosage suffisant. Sur les bonnes terres, les céréales paraissent donner d'aussi bons résultats que le verger.

La diversité des terrains rend difficile le calcul du rapport moyen. Actuellement surtout, la variation des cours ne nous a pas permis de recueillir des chiffres exacts.

En 1916, le Roussillon ayant été le seul à avoir une récolte abondante de pommes, il s'ensuivit une hausse des cours anormale. Les producteurs de pommes réalisèrent de très gros bénéfices. On a payé jusqu'à 200 francs le quintal.

De plus, le fourrage se payait, ces dernières années à des prix excessifs. Tandis que les cours d'avant 1914 étaient à 8 francs les 100 kilos, on a atteint le chiffre énorme de 90 et 100 francs.

Comme les frais de culture sont insignifiants, de tels prix procurent de gros bénéfices aux propriétaires de prairies-vergers, et n'ont fait qu'augmenter la plus-value que cette culture donne à la terre.

En temps ordinaire, on évalue de 4 à 500 francs le rapport à l'hectare. Il a au moins triplé, sinon quadruplé actuellement.

Cette culture est surtout devenue intéressante

depuis qu'on a abandonné la pomme ordinaire, pour cultiver de préférence la reinette du Canada, qui constitue dans ces terrains un véritable cru. A partir d'Amélie-les-Bains, elle ne donne que des mécomptes. Dans les prairies de montagne, elle est souvent tavelée, ce qui diminue considérablement sa valeur.

La vente de ce produit est des plus aisées. Des courtiers parisiens enlèvent tous les ans la récolte à des prix très avantageux.

Le foin qui est récolté sous les pommiers trouve également un débouché facile au marché de Perpignan. Il n'est pas possible d'entreprendre d'autres récoltes, le pommier n'acceptant aucune façon : en terrain cultivé, les pommes tombent. Pour augmenter le rendement, il suffit de répandre en hiver une couche de fumier de ferme ou de scories de déphosphoration.

Les prairies-vergers couvrent actuellement toute l'étendue susceptible d'être ainsi cultivée, étant données les disponibilités en eau. En montant vers la montagne, on cultive le noisetier, dont les fruits sont très fins dans ces terrains arides et font prime. Plus haut c'est le châtaignier qui devient avantageux.

Cette transformation culturelle, en dehors du bénéfice qu'elle constitue, répond à la pénurie de fourrage dans le département et exige moins de main-d'œuvre. Si le débouché commercial était plus favorable, on couvrirait avantageusement de noisetiers les anciennes terrasses de la montagne d'Arles. Un

syndicat s'est formé pour l'étude de la question, mais le résultat est nul. Les promoteurs ont abandonné les propriétaires à leur propre initiative après de rares conférences n'ayant aucun caractère de pratique directe.

§ VI. — VERGERS DU VERNET ET DE SAHORRE

Dans la vallée du Vernet, le poirier est devenu la culture la plus lucrative. Les fruits y sont d'une parfaite qualité et sont très appréciés sur le marché de Paris. Les Parisiens viennent eux-mêmes faire les achats sur place et les emballages.

Le rendement est très considérable. Des poiriers portent jusqu'à 400 kilos de fruits. Trois poiriers verdane, âgés de 50 ans ont donné 2.500 kilos de fruits.

Il est difficile d'établir un rapport moyen à l'hectare, mais un exemple qui nous a été donné démontre le bénéfice de cette culture et la plus-value qu'elle a donnée à la terre. Un terrain acheté 3.500 francs en 1908, était planté de poiriers de 5 ans. La première année suivant l'achat, il a produit 2.500 francs, la deuxième 3.300 francs. Actuellement, ce revenu est plus que triplé.

Le sol est quelquefois cultivé, mais il semble préférable de supprimer les façons. Dans la plupart des vergers, le sol est gazonné et continuellement tenu humide par des canaux abondamment alimentés par la Têt qui ne tarit jamais à cet endroit.

A Sahorre et Fuilla, on cultive en grand le pommier. Le rendement y est aussi très considérable et les bénéfices équivalent à ceux que nous avons constatés pour le poirier au Vernet.

§ VII. — CERISAIES DE CÉRET

Autour de la ville, au flanc d'une conque calcaire des Albères que surchauffe le soleil printanier, les plantations de cerisiers s'étendent en terrasse, surmontées d'une bordure de châtaigniers et de noisetiers.

Le pays est très favorable à la précocité de ces fruits, ce qui donne à leur production un gros avantage.

Les premiers jours de la récolte on vendait, avant la guerre, jusqu'à 3 francs le kilo, couramment 1 fr. 50, mais ces prix descendaient dix jours après à 0 fr. 50 et 0 fr. 30.

Des plantations de vingt-cinq à trente ans arrivent à produire jusqu'à 150 kilos de cerises. Une plantation de 1 hectare donne un rendement de 3.000 kilos de cerises très précoces, dont le prix moyen atteignait, avant 1914, 0 fr. 60 le kilo. Cela donnait une recette de 1.800 francs, qui peut être presque considérée comme un bénéfice net, le cerisier étant un arbre très rustique, ne demandant aucun soin. Actuellement, les recettes ont plus que doublé avec des cours moyens de 0 fr. 80 en 1917, 1 franc en 1918 et 1 fr. 50 en 1919. Le rapport à l'hectare est d'environ 4.300 francs.

Les cerisaies de Céret et environs produisent une moyenne annuelle de 2.000 quintaux de cerises.

Sur la rive gauche du Tech, les plantations de cerisiers se sont étendues, mais le terroir n'est pas favorable à la précocité qui est réduite de huit à dix jours. Cette perte du bénéfice de la vente en primeur, diminue considérablement les profits de cette culture.

§ VIII. — L'AMANDIER DANS L'ASPRE

A propos de notre travail, nous nous sommes souvenu du conseil qui était donné pendant la crise viticole, de planter des amandiers. Le conseil ne s'adressait sans doute qu'aux propriétaires de terrains maigres et secs, où on ne peut songer à cultiver des plantes fragiles et où la vigne donne de difficiles bénéfices, lorsque le prix des vins est assez élevé. La mauvaise foi de ceux qui crurent qu'il visait les bonnes terres, était aussi évidente que leurs imprécations furent violentes.

Ne prenant pour exemple qu'une région de notre département la plaine de Rivesaltes, nous pouvons nous rendre compte combien ce conseil était justifié. Il est simplement regrettable que ceux qui le donnèrent ne fassent rien pour le faire suivre. Ils en ont cependant les moyens et leur inaction les rend encore plus coupables que ceux qui ont le tort de ne pas les écouter.

Quand on traverse en chemin de fer ou par la route nationale la plaine qui sépare Salces de Rive-

saltes, on est frappé de l'aridité de ces milliers d'hectares, où viennent difficilement quelques maigres vignes, entourées de terrains absolument incultes. Des projets ont été faits pour irriguer tout ce terroir, toutes sortes de chimères ont été poursuivies, des promesses ont été faites par des candidats à la députation, mais rien de sérieux n'a été fait, on s'est joué de la bonne foi des électeurs. Pourtant des indices sérieux permettent de croire à l'existence de sources qui pourraient alimenter un canal d'arrosage et ces terrains pourvus d'une irrigation, suffisante, deviendraient d'admirables potagers. La terre mince et s'échauffant vite, favoriserait les cultures précoces, qui feraient de cette plaine désertique un immense et riche jardin.

Ne nous laissons pas entraîner nous-mêmes par de trop douces chimères, qui ne sont même pas des projets. Reprenons le conseil plus réaliste de tout à l'heure, et préconisons la culture de l'amandier sur ces terres. Cet arbre robuste vient très bien dans cette région, il suffit de s'en rendre compte par ces seules plantations faits par M. H. Nicolas et Mlle Clara.

Les frais d'exploitation? La plantation des arbres, quelques soins les deux premières années, il n'y a ensuite qu'à laisser faire.

Le rendement? A six ans, un amandier arrive à donner 4 kilos d'amandes fraîches et jusqu'à 8 kilos quelques années après. Au prix actuel des amandes fraîches, qui se vendent 1 fr. 25 le kilo, on arrive à une recette de 10 francs par arbre. Un hectare pou-

vant contenir au moins 400 arbres, on peut évaluer à 4.000 francs le bénéfice net d'une telle culture.

On ne peut évidemment espérer une vente régulière à 1 fr. 25, mais n'arriverait-on qu'à la moitié de ce bénéfice, ce serait toujours préférable que de cultiver des vignes étiques ou de laisser ces terrains en friche, que les propriétaires cèdent volontiers pour rien, afin de se décharger de l'impôt foncier.

Ce serait prêcher dans le vide que d'entreprendre une propagande en faveur de cette culture. Les propriétaires qui trouvent longue l'attente de la récolte de la vigne pendant un an, ne sont guère disposés à spéculer sur des projets à échéance de six ans. Habités aux gros profits immédiats, ils s'accommoderaient difficilement d'espérer après un si lointain avenir.

Souhaitons qu'un jour, les municipalités des villages intéressés, moins préoccupées des querelles de clocher, voudront s'intéresser à cette plantation. Pour peu qu'un conseiller général y fasse intéresser l'administration départementale, avec l'aide d'un député qui, pour une fois, voudra faire œuvre utile, nous verrons peut-être se réaliser cette mise en valeur.

§ IX. — CULTURE DES GRAINES POUR PRIMEURS

Les jardiniers catalans achètent chaque année de grandes quantités de graines et dans leur frais d'exploitation comptent pour plus de 300 francs par hectare.

Ils achètent celles de petits pois, haricots fins, cardon, carotte, cèleri, chicorée, choux, laitue, oignons, tomates et pommes de terre de semence.

On constate souvent des irrégularités de germination et de végétation avec les graines importées. En plus de cet inconvénient, qui est très dommageable, il en est un autre dont les conséquences sont encore plus à craindre : les producteurs, recevant des graines de toute origine, ont cultivé avec les graines les parasites localisés dans les pays de provenance et les propagent dans la région.

Il serait intéressant de cultiver dans le pays même les graines nécessaires, mais il est indispensable d'assurer l'isolement des variétés pour éviter les variations désordonnées des cultures, qui résultent des croisements.

La Cerdagne, vallée isolée au milieu des montagnes, offre un milieu sain aux cultures des graines. Son climat rigoureux favoriserait la précocité des graines. En effet, il a été remarqué que les graines provenant des régions froides, où elles végètent plus tôt, conservent, dans les climats chauds, cette qualité de la vitesse de végétation. Il y a un exemple dans les qualités de précocité des petits pois, dont la graine vient du Canada.

D'ailleurs des essais concluants ont été faits à Olette, la Cabanasse, Saillagouse, Odeillo.

Les jardiniers auraient intérêt à traiter avec les cultivateurs cerdans qui, eux-mêmes, tireraient de cette production de grands profits.

CHAPITRE IV

INDUSTRIALISATION DE L'HORTICULTURE

Quoique ne nous étant pas proposé d'étudier les conditions culturales de l'horticulture, notre travail ne serait pas complet si nous n'effleurions d'un point de vue général ce sujet. Nous donnerons un aperçu sur quelques points particulièrement intéressants, pour l'avenir de l'horticulture. Ayant étudié le rendement actuel de l'horticulture, il est indispensable de préciser les grandes directives qui doivent lui procurer de meilleurs résultats dans l'avenir.

Autant qu'il nous a été possible de l'apprécier, la méthode de l'horticulteur catalan nous a paru trop rigide dans sa régularité, trop simple dans ses principes. Elle se résume en un façonnement méticuleux du sol, beaucoup de fumier ou d'engrais, de l'eau et du soleil.

La formule est idéale, et contient tous les éléments de la production. Mais, dans son application, elle manque de souplesse et ne tient pas suffisamment compte des exigences des cultures à leurs différents âges. On lutte par des méthodes primiti-

ves contre les deux principaux ennemis des plantes délicates : les grands vents et les chaleurs estivales. Aucune amélioration n'y a été apportée, malgré les progrès des sciences physiologiques, chimiques et de la mécanique agricole. C'est à peine si quelques amateurs se sont livrés à des essais qui n'ont guère eu de répercussion dans l'ensemble de la production.

Ce qui surtout paraît être totalement ignoré des producteurs, c'est la nécessité de suivre l'évolution économique. Il ne suffit pas de produire pour vendre, il faut surtout produire ce qui se vend. Le goût de l'acheteur, les nécessités du marché devraient guider le producteur, dont la perspicacité devrait s'attacher à prévoir les besoins et les préférences de la consommation.

Le producteur catalan est trop confiant en la réputation que se sont acquis les produits roussillonnais et n'a qu'une préoccupation : l'abondance. Il ne calcule pas assez les résultats de ses cultures pour se limiter aux plus lucratives. Il ne s'attache pas suffisamment à l'apparence et à l'uniformité des produits. Cee sont là cependant deux qualités essentielles pour l'exportation. Il faudrait aussi et surtout produire de bonne qualité et de bonne conservation, pour répondre aux nécessités des manutentions successives et des transports à longue distance.

Enfin, tandis que partout on s'ingénie à augmenter la précocité, pour profiter des bénéfices des récoltes à contre-saison, l'horticulteur roussillonnais

n'a presque rien fait dans ce sens. Malgré les privilèges climatériques dont il jouit, il s'est laissé devancer comme précocité. Il se contente de spéculer sur la production élaborée par un climat naturellement favorable, mûrie par un soleil d'autant plus ardent qu'il rayonne à travers une atmosphère très pure. Il convient cependant de faire ressortir les avantages de cette végétation normale.

Elle donne les légumes les meilleurs et les plus alibiles, qui ont une grande supériorité quant à leur valeur culinaire. C'est là une qualité dont s'enorgueillit à juste titre l'horticulteur catalan.

Certains jardiniers ont fait quelques efforts pour rentrer dans la voie du progrès, surtout pendant les quelques années qui ont précédé la guerre. Il nous a été difficile de recueillir des renseignements sur les résultats obtenus. Beaucoup, par modestie, un peu par égoïsme, ils gardent le secret de leurs expériences, craignant que la généralisation de leurs procédés en réduise les bénéfices personnels qu'ils en tirent. Ils croient à l'inquisition quand on leur demande la culture qu'ils trouvent la plus favorable et quels soins ils lui donnent. Si on leur parle des bénéfices qu'ils réalisent, on est confondu avec le fisc. Mais surtout leur principale crainte est de voir les propriétaires augmenter leurs loyers. Cette crainte se justifie à l'égard des propriétaires, mais surtout à l'égard des jardiniers eux-mêmes qui se font entre eux une sourde concurrence pour obtenir la préférence sur les jardins devenant libres, en offrant un loyer supérieur.

Malgré cette crainte, nous croyons que ceux qui gardent ainsi le secret des meilleures variétés, partent d'une fausse conception. Un produit offert en trop petite quantité ne peut intéresser l'expéditeur qui en fera fi et tient ainsi le producteur isolé à sa merci. Un produit ne s'impose sur un marché que s'il peut être fourni régulièrement en quantité suffisante.

L'horticulteur roussillonnais, s'adressant au commerce de gros pour l'exportation, doit s'attacher à la qualité, à la présentation et à l'abondance d'un même produit, pour pouvoir imposer sa marque saisonnière sur le marché. De plus, l'expéditeur qui avance les frais d'échantillonnage pour présenter un produit sur une place, doit pouvoir être assuré de récupérer cette première dépense par des expéditions assez importantes.

L'importance commerciale du marché roussillonnais est due à la concentration et à la régularité de la production. Elle devrait être accrue par une meilleure présentation de produits plus précoces et de qualité plus parfaite et plus uniforme.

§ I. — PRODUCTION PRIMEURIALE

Les systèmes de protection, abris et chassiss employés dans certaines régions, offriraient de grands avantages à être employés en Roussillon où un soleil très chaud, dès le mois de février, permettrait de faire des cultures avancées.

Nous devrions imiter nos voisins de Provence qui produisent alors que le marché est dégagé. Ils ont compris avant nous les bénéfices considérables qu'ils pourraient réaliser en abritant leurs cultures. Sous les abris et surtout sous les chassis la plante se trouve abritée des froids rigoureux de l'hiver et des gelées printanières et sa production sera marchande bien avant la production de la plante en plein vent.

Il ne faudrait cependant pas exagérer ce mode de culture et l'étendre démesurément en mettant sous chassis ou sous abri la totalité des cultures maraîchères. Cela entraînerait d'abord des avances trop onéreuses et, de plus, la main-d'œuvre nécessaire serait introuvable. Le jardinier doit s'appliquer, avec les moyens dont il dispose (ressources pécuniaires et main-d'œuvre), à mettre sous abri ou chassis, une partie de chacune de ses cultures. Il peut avoir la certitude d'être toujours largement dédommagé de ses sacrifices et de sa peine par la vente à des prix très au-dessus des prix moyens, de ses produits primeurs. De plus, pendant la saison, il vendra sa récolte en plein vent à un prix d'autant plus élevé qu'une partie de la production se sera écoulee comme primeur. Cela évitera l'avilissement des prix comme cela se produit souvent les années d'abondance.

De sérieux efforts ont été tentés dans ce sens, avant la guerre. En 1912, M. Lelong organisa une excursion d'études dans les cultures de primeurs de la vallée de la Durance. Le but était de montrer

aux jardiniers, au nombre de vingt-sept, qui prirent part à l'excursion, les bénéfices que les horticulteurs provençaux tirent des cultures avancées, malgré un climat moins favorable. Sans aucun doute, les résultats seraient meilleurs en Roussillon. Si nous avons un climat plus propice, quant aux éléments caloriques, nos cultures souffrent des accidents météoriques (vents froids d'hiver, violents surtout au printemps, sécheresse estivale), contre lesquels se justifient des correctifs plus complets, des abris plus soigneux.

A. — LES ABRIS

Les abris constituent en Provence la partie vraiment originale de ses méthodes culturales. Leur disposition assure à la plante une ambiance calme et tempérée nécessaire à la régularité et à l'activité plus grande de la végétation, dans une région où les perturbations atmosphériques brusques et violentes sont très préjudiciables aux plantes fragiles.

Ces abris sont de deux sortes suivant leur nature :

1° Les abris fixes et permanents, constitués par de hautes haies vives de cyprès, de 5 à 10 mètres de hauteur, qui protègent des bandes de terrain de 100 à 120 mètres de largeur.

2° Les abris temporaires mobiles sont constitués par des cannis de roseaux, de 2 à 3 mètres de hauteur, reliés entre eux par des cannes transversales.

Ils sont déplacés avec les soles de culture dans les divers compartiments formés par les abris fixes, qu'ils coupent tous les 7 ou 10 mètres.

Les Provençaux emploient encore pour protéger les plantes, les paillassons en paille ou les roseaux des marais et les toiles.

a) *Abris fixes et permanents*

En Roussillon, les haies-abris existent, mais ne semblent pas toujours avoir comme destination la protection contre les influences climatiques. Leur direction par rapport au vent dominant N.-O. S.-E. n'est pas régulière. Elles barrent les routes, constituant plutôt barrière qu'abri; elles suivent les limites des propriétés. Dans certaines exploitations leur plantation est même négligée à cause de la surface qu'elles font perdre non seulement par la place qu'elles occupent, mais par le retrait légal de deux mètres en bordure du voisin. Il y a là un inconvénient sérieux, étant donné le prix de la terre.

L'irrégularité de direction constitue un grand défaut, en ce que l'abri, au lieu d'arrêter le vent, le reçoit souvent obliquement et le refoule en provoquant des remous dont les effets destructeurs sont plus grands que ceux du vent lui-même.

En Provence, au contraire, et cela les voyageurs qui ont traversé le pays ont pu le constater, les haies vives sont dirigées d'une façon uniforme, perpendiculairement à la direction du mistral qui souffle du S.-O. au N.-E., se succèdent pendant des kilomètres, refoulant à 10 mètres au-dessus du sol, le

courant froid du mistral. Cette direction régulière, dans l'ensemble des terrains à primeurs de Provence, constitue pour le pays tout entier, un système commun de protection dont les effets s'étendent dans toute la région abritée.

On atténue la violence des remous avec des claies en roseaux disposées perpendiculairement au point de chute du vent, de dix mètres en dix mètres, et inclinées dans la direction du vent.

b) *Abris temporaires mobiles.*

Ils sont constitués par des écrans souples de roseaux, sur lesquels vient finir de se briser le vent qui retombe de la cime des haies-abris, dont ils complètent ainsi l'action. Ils sont transportables et peuvent ainsi être déplacés suivant les exigences de l'assolement.

Etant donné leur prix de revient très réduit, les roseaux se trouvant en abondance sur le bord de nos rivières, les jardiniers devraient en faire un plus grand emploi. Avec la main-d'œuvre, ces abris reviennent à 1 fr. 50 le mètre au plus et leur durée peut être évaluée à quatre ans en moyenne.

Il serait plus avantageux et plus pratique d'employer des palissades établies sur fils de fer au lieu d'être sur des traverses. Elles peuvent être plus facilement déplacées, roulées et mises de côté à la belle saison. Le prix de revient est de 7 fr. 50 le mètre, durent cinq ans, et leur installation coûte 0 fr. 40 par an. Leur action s'étend sur une bande de 6 mètres de large.

c) *Influence des abris*

Ils réduisent la violence des variations atmosphériques en tempérant la rapidité avec laquelle elles réagissent sur la température du sol, calment l'action dépressive des vents violents qui arrachent les jeunes feuilles, brisent les bourgeons fragiles, abaissent brusquement la température par exagération de la transpiration, engourdissent et flétrissent les arbres.

On peut constater les effets des abris d'une façon très nette dans une prairie dont les bords sont abrités. On peut évaluer à 10 p. 100 l'augmentation du rendement de la partie abritée. Cependant ce sont des feuilles linéaires étroites qui résistent mieux au vent.

Certains jardiniers qui s'appliquent à abriter leurs cultures obtiennent une précocité très nette d'au moins dix jours et doublent ainsi le prix de vente du tiers de leur récolte. Le rendement pondéral lui-même se trouve augmenté.

M. J. Taillade a même pu faire mûrir des tomates le 15 avril derrière une haie de lauriers.

A ce moment, M. Taillade peut normalement vendre son produit à 3 francs le kilo, tandis qu'en pleine saison, ce prix descend à 0 fr. 50.

M. Talayrach, de Pézilla, a obtenu, derrière abris, des fraises le 20 février. Cet exemple démontre la précocité que pourraient obtenir les fragariculteurs d'Ille, déjà favorisés par l'abri naturel de fa-

laises argileuses et les hautes clôtures qui entourent leurs jardins. Un simple abri de calicot leur permettrait une avance de plus d'un mois et des recettes doubles.

On peut compter que l'emploi des abris d'une façon méthodique et soigneuse, pour les haricots fins, tomates, aubergines, melons, accroîtrait de la moitié au moins les bénéfices de ces cultures.

d) *Abris saisonniers mobiles*

Les primeuristes provençaux emploient encore pendant la mauvaise saison des abris mobiles constitués par des toiles, des claies en roseaux des marais et paillassons qu'ils tendent sur des fils de fer parallèles disposés en écran horizontal.

Ce genre de protection est d'une efficacité incontestable pour éviter le rayonnement nocturne et les gelées, pour garantir les plantes contre la rosée qui favorise le développement des maladies cryptogamiques. Il est plus coûteux et nécessite une manutention quotidienne.

Nous avons eu connaissance de quelques essais faits en Roussillon sur lesquels nous n'avons pu obtenir de renseignements précis.

Depuis la guerre, à cause du manque de main-d'œuvre, ce genre de protection a été abandonné.

Un jardinier de Saint-Estève cultivait des haricots verts sous un abri de 350 mètres carrés.

L'abri était formé par une petite claie de roseaux de 0 m. 25 de hauteur, posée sur la crête du billon

et maintenue dans sa position verticale par quelques tuteurs. Une toile placée tous les soirs sur cette claie, formait tente et abritait complètement la jeune plante. Tous les matins, les toiles étaient retirées.

En 1906, alors qu'aucun haricot en pleine terre ne résista à la gelée du 25 mars, sa récolte fut indemne.

Il vendait couramment ses premiers haricots, 50 kilos en moyenne, à 3 francs le kilo, les jours suivants, 120 kilos à 2 francs, et le reste, en pleine saison, 300 kilos, à 0 fr. 50. Ce qui lui faisait une recette de 540 francs alors qu'il évaluait le coût annuel de l'installation à 0 fr. 30 par an et par mètre. Il dépensait donc $350 \times 0 \text{ fr. } 30 = 105$ francs pour tout l'abri. A côté les récoltes sans abris étaient de 100 kilos vendus à 1 fr. 50 et 300 kilos vendus à 0 fr. 50. Recette totale de 300 francs. L'abri procurait donc sur la culture ordinaire, un bénéfice de $540 - 105 - 300 = 135$ francs.

Avec le même genre d'abri, il obtenait des résultats analogues pour les aubergines et les tomates.

B. — CHASSIS

Tandis qu'il nous paraît facile d'arriver à vulgariser les avantages des abris, il n'en est pas de même du châssis. Habitué aux facilités de la culture en plein vent que lui permet une nature généreuse, le cultivateur roussillonnais reste sceptique quant aux résultats de tels moyens.

Cependant, dans cette voie, les primeuristes provençaux nous ont devancé et les profits qu'ils tirent de leurs méthodes devraient engager les horticulteurs catalans à suivre leur exemple.

En Provence, on utilise le châssis mobile et non fixe, comme en Roussillon où il recouvre une couche fixe. Ce châssis peut ainsi être directement utilisé sur la terre et déplacé sur les différents carrés de terre dans lesquels se succèdent les récoltes suivant l'assolement. Il y a sans doute l'inconvénient d'une lourde manutention, mais on bénéficie de l'action des agents naturels sur les terres libres et on évite les transports de terre que nécessitent les reconstitutions des sols de serres et de couches.

La culture sous serre se pratique en Roussillon pour les semis de tomates et d'aubergines. On obtient ainsi une précocité de dix à quinze jours. Mais on trouve de rares exemples de cultures jusqu'à maturité.

Cependant, malgré les frais d'installation et la main-d'œuvre nécessaires, les profits sont indiscutables. Un exemple que nous avons pu recueillir le montre d'une façon suffisante.

A Perpignan, M. Rabasse fit l'essai, en 1911-12, d'une culture sous serre. Avec le seul bénéfice, il récupéra les frais de fournitures ouvrées, serres et châssis, ayant fait lui-même tout le travail d'installation. Devant de tels résultats, il doublait cette culture en 1912-13. La guerre survenant, il n'a pu pousser plus loin son évolution.

Sa culture couvrait 900 mètres carrés; l'instal-

lation lui coûta 1.500 francs + 300 francs de travail. On peut compter qu'un châssis dure au moins dix ans, ce qui, avec les frais supplémentaires, donne une dépense annuelle de 250 francs pour toute la culture. Ses recettes furent: haricots qu'il vendit dès fin mars: 600 francs, suivis de tomates, 1.055 francs. En tout 1.655 francs, ce qui lui donna sur les cultures ordinaires 1.250 francs de bénéfice, soit trois fois le produit des cultures en plein air.

Ces expériences heureuses ont fait davantage que les démonstrations les plus éloquents. Elles étaient le prélude, avec celles de M. Pomes-Canal pour les melons, de M. Boos pour les tomates, d'une transformation rapide des procédés de culture. Depuis la guerre les difficultés pour se procurer la main-d'œuvre et l'impossibilité d'avoir du verre, ont arrêté cette évolution.

On peut compter que l'emploi qui pourrait être fait des châssis et abris dans les jardins du Roussillon, doublerait au moins les bénéfices de la culture maraîchère. On ne peut espérer obtenir de tels résultats avec les cultures auxquelles le jardin dispute les terrains propices.

Nous pourrions encore faire entrevoir de meilleurs résultats, grâce à une plus grande précocité obtenue par la culture sur couches chauffées au fumier ou au thermo-siphon. Mais en ce moment et de longtemps encore on ne peut envisager l'emploi de tels procédés. On se procure difficilement le fumier à des prix élevés, quant au charbon pour les thermo-siphons, il est pour le moment introu-

vagle. La Provence a elle-même dû abandonner le chauffage au thermo-siphon.

Nous nous contenterons de citer quelques chiffres, pour indiquer les résultats des cultures forcées en Provence, par rapport aux autres procédés.

Prix de vente moyen des produits pour chaque procédé de culture, avant 1914

Cultures	Forcée	Sous châssis	Abris	Ordinaire
	10 à 12 fr.		Franc	Franc
Haricots .	la caissette de 300 grammes	4 fr. le kilo	1,50	0,75
Asperges	10 à 16 fr. le kil.	4 à 8 fr. le kilo	1 à 2	0,75
Fraises .	0,20 fr. la pièce	6 fr. le kilo	2	1
Melons .	20 à 25 fr. la douzaine	4 fr. la douz.	2	1,50

Le prix de l'installation peut être évalué à 10 francs le mètre carré. Pour une verrière de 3.000 mètres carrés, il faut une moyenne de 100 kilos de charbon par jour, pendant deux mois au plus. C'étaient là des frais largement compensés par les prix de vente que nous signalons, qui permettaient de réaliser un bénéfice de quatre à cinq fois supérieur à celui que laisse la culture ordinaire.

Il faut reconnaître que de sérieux efforts avaient été tentés avant la guerre pour développer en Roussillon les cultures plus précoces. Nous avons noté les expérimentations heureuses qui ont été pratiquées et les améliorations qui ont été opérées. Mais ces progrès sont demeurés circonscrits, ces expérimentations isolées, ces améliorations ignorées.

Il reste beaucoup à faire et même à recommencer. Il faut lutter contre l'indolence et la routine des horticulteurs. Pour secouer la première, pour modifier la seconde, les conseils les plus pressants sont impuissants. Les exemples, en parlant par eux-mêmes pourront seuls avoir cette vertu. Absorbé par son travail quotidien, l'horticulteur ne va pas au devant de la science agricole, il est utile que cette dernière aille vers lui. Le jour où les horticulteurs auront vu et apprécié les avantages pécuniaires qui sont la conséquence de certaines améliorations apportées dans la pratique culturale, ils n'hésiteront pas à les introduire dans l'exploitation de leurs terres.

§ II. — MEILLEURE PRÉSENTATION DES PRODUITS

Si on compare des mercuriales de la même date, du Roussillon et des marchés de Provence, on est étonné de voir l'énorme différence des prix, qui sont dans un rapport du double et même du triple.

Il faut bien entendu tenir compte de la situation géographique plus favorable au point de vue des transports de la Provence, mais cela ne peut expliquer de si grands écarts.

Ces prix avantageux sont obtenus par les soins qu'apporte l'horticulteur provençal à obtenir de beaux produits, et par un triage sérieux.

On est frappé quand on traverse la Provence par l'aspect vigoureux d'arbres bien feuillus, très

verts, d'une tenue irréprochable. Les fruits y sont incomparablement plus beaux grâce à un éclaircissement raisonné.

Cette pratique est inconnue en Roussillon. On laisse mûrir tous les fruits qui naissent, au point que certaines années d'abondance les arbres craquent sous le poids de la récolte. C'est une erreur d'espérer atteindre ainsi de meilleurs bénéfices.

Le fruit de commerce doit être beau, attractif, séduisant, c'est-à-dire régulier de forme, de gros volume et de coloris assez vif et accentué pour attirer l'œil et séduire l'acheteur.

En mettant de côté les accidents atmosphériques : grêle, gelée, etc., qui anéantissent les récoltes, les insectes et maladies contre lesquels on lutte parfois difficilement, il faut admettre que le cultivateur peut manufacturer pour ainsi dire sa récolte et faire du fruit de luxe, par des tailles raisonnées et en éclaircissant les fruits.

Nous avons signalé les résultats obtenus par un propriétaire qui, avant la guerre, dans son exploitation fruitière de Saint-Félic-d'Avail, s'attachait à la production de beaux fruits.

Il obtenait des pêches dont six faisaient 1 kilo, alors que la moyenne dans le pays est de douze à seize. Aussi les vendait-il à 150 francs les 100 kilos.

Depuis la guerre il a abandonné cette culture. Il est regrettable que son exemple ne soit pas suivi, et que, par leur négligence ou leur ignorance, les jardiniers ne sachent pas procurer aux fruits du

Roussillon, qui sont pourtant plus savoureux qu'ailleurs, toute leur valeur commerciale.

La beauté de la récolte n'est pas la seule raison des prix élevés auxquels se vendent les produits provençaux.

Chaque producteur a l'orgueil de se faire sur le marché une marque irréprochable par le parfait triage de ses apports en catégories uniformes. Le parfait triage favorise la rapidité des emballages, et les expéditeurs n'hésitent pas à payer quand ils ont la sécurité de pouvoir aller vite.

Il suffit de faire un tour dans le marché de Perpignan, pour se rendre compte de l'indifférence de l'horticulteur à ce sujet. Les produits sont présentés au hasard de la cueillette. Les soins du triage et les bénéfices qui en résultent sont laissés aux expéditeurs. Le jardinier n'a qu'un souci, apporter le plus de quintaux possible de marchandise. La qualité en est toujours irréprochable, mais il néglige ce qui est le principal facteur commercial : la présentation.

CHAPITRE V

ÉCOULEMENT DES PRODUITS

Après avoir mené ses récoltes à maturité, le jardinier n'est pas au bout de ses difficultés. Il se pose alors pour lui la question la plus importante : l'écoulement de ses produits. C'est à celà que vont tendre tous ses efforts, en dehors de la culture de son jardin.

La plus grande partie des horticulteurs portent leurs fruits et légumes au marché de gros à Perpignan, qui est le centre de transactions. Il faut avoir vu cette criée matinale pour comprendre la vie de toute cette population horticole du Rival et des environs, qui viennent apporter leur récolte, quelquefois de 30 kilomètres. Le spectacle est suggestif à l'égal de la vente du poisson sur les plages méditerranéennes, du marché des vins à Béziers. Avant la pointe du jour, les routes aboutissant au marché sont encombrées de jardiniers et de charrettes. A l'heure fixe (5 h. 45 en janvier, 3 heures en juin), un son de cloche annonce l'entrée des marchandises dans le marché. Une heure après, les légumes s'a-

moncellent, les corbeilles de fruits s'alignent sur le carreau et la vente commence. Toutes les denrées sont là, car il est défendu d'aller au devant des vendeurs sur le marché et aux abords du marché, de les interpeller dans le but d'acheter ou d'accaparer la marchandise destinée au marché (Règlement du marché de gros de Perpignan, approuvé par le préfet des Pyrénées-Orientales, le 26 avril 1907).

Les attitudes changent suivant les apports, suivant les besoins des expéditeurs. Les vendeurs attendent l'acheteur qui se montre plus ou moins empressé suivant l'encombrement du marché, et circule sans hâte dans les allées. Le jour est à peine levé, les affaires sont conclues; une heure s'est écoulée qu'un coup de cloche annonce l'enlèvement des marchandises qui doit être terminé dans les trois heures. Quand la ville s'éveille, tout est fini; les marchandises destinées à l'exportation sont transportées chez les expéditeurs, le reste s'écoule sur les trottoirs du marché couvert à l'intérieur de la ville, une partie est apportée dans les villages environnants où la production locale est insuffisante.

La totalité des produits n'est pas portée au marché. Les deux tiers environ sont portés directement chez les expéditeurs.

Toute la production horticole du Roussillon n'est pas portée à Perpignan, il existe un marché à Elne, trois jours par semaine. Il s'y fait des transactions importantes entre les jardiniers des environs et les expéditeurs de la localité qui expédient par la gare

d'Elne un tonnage important. Il est aussi très fréquenté par des expéditeurs de Perpignan, de Narbonne, Béziers et Montpellier.

Dans les centres de production trop éloignés de ces marchés, des expéditeurs locaux se chargent de l'écoulement de la marchandise. Souvent des courtiers parisiens viennent eux-mêmes acheter la marchandise sur place et font leurs expéditions : par exemple dans la région de Vernet-les-Bains pour les pommes et poires. L'achat se fait quelquefois pour les fruits avant la récolte. Cette façon d'opérer est très employée à Céret où les cerises sont vendues dès le mois de janvier, au grossissement des formes.

Le jardinier vend à l'expéditeur qui traite à son tour avec Paris, les marchés provinciaux et étrangers. Avec Paris on traite d'habitude à la commission. Ce genre de vente n'a pas donné de bons résultats avec les marchés provinciaux. On vend le plus souvent sur facture dans ce cas, ainsi qu'à l'étranger. Tout aléa se trouve ainsi supprimé. Le commerçant de Perpignan a été rendu craintif, par les abus de certains commissionnaires de l'intérieur, qui s'enrichissaient à leurs dépens. Son manque de hardiesse ou plutôt de confiance lui nuit beaucoup sur les marchés étrangers et l'empêchera longtemps de tenter de ce côté un effort sérieux.

On a pu remarquer que souvent les prix de vente étaient plus élevés sur les marchés de province comme Montpellier ou Toulouse, qu'à Paris, cependant plus éloignés. C'est là le résultat du mode de

vente que nous avons signalé: vente à la commission à Paris, vente sur facture en province.

Les expéditeurs des diverses régions envoient leurs marchandises aux Halles de Paris à un commissionnaire qui se charge de la vente. Il s'établit un prix suivant les apports. Tous les risques étant à la charge de l'expéditeur, l'acheteur peut revendre avec un bénéfice moindre, ayant moins de frais. Souvent la quantité des arrivages produit de grosses baisses. Le courtier de province achetant sur facture court tous les risques et doit revendre plus cher. Le marché de ces villes n'étant alimenté que par les achats de ces courtiers, il ne se produit pas la même concurrence qu'à Paris. En tout cas, la baisse, si elle vient à se produire, est limitée par le prix d'achat et les frais engagés. A Paris, au contraire, le prix de revient n'arrête pas quelquefois la dégringolade des prix. De plus, la capitale étant alimentée par des rames entières qui partent de Perpignan, offre les avantages de la vente en gros qui exige moins de frais.

Il y a peu de ventes directes. Le souci de la culture ne permet pas au jardinier de s'imposer les ennuis des expéditions. Il est trop méfiant pour se confier à un représentant qu'il contrôlerait difficilement et, d'autre part, le Roussillonnais répugne à s'expatrier. On connaît quelques habitants du Rival qui sont allés vendre à l'intérieur les premiers de leurs proches et s'en sont bien trouvés, mais ils sont bien rares, et nous devons ajouter que la plupart du temps, ils négligeaient les fruits et

légumes pour se livrer à la vente plus lucrative et plus facile du vin au détail.

Parmi les produits expédiés directement, il y a l'artichaut, la pêche et la laitue. Tous les autres sont livrés aux expéditeurs professionnels.

Ainsi les jardiniers se trouvent soumis pour la vente de leurs produits aux expéditeurs. La plus grande partie de la production étant destinée à l'exportation, le prix ne se réglera pas seulement sur la production, mais surtout sur l'encombrement plus ou moins grand des marchés, surtout du marché parisien. Le Roussillon doit disputer les marchés septentrionaux à l'Algérie, l'Espagne, la Provence, la Bretagne. Bon an, mal an, il entrainait par Cerbère et Port-Vendres, vingt milles tonnes en provenance de l'Espagne et de l'Algérie. A la vérité, les fruits exotiques, oranges ou caroubes, entraient pour une bonne part dans le chiffre. Ces entrées ont considérablement diminué.

Tous ces pays, l'Algérie et l'Espagne, grâce à un climat plus favorable, la Provence et la Bretagne par des soins plus experts, concurrencent sérieusement par la précocité de leurs récoltes, les produits roussillonnais. Quelques-uns de ceux-ci peuvent être écoulés aux prix élevés du début de la récolte, mais une grande partie se vend aux prix de la pleine saison qui sont toujours très inférieurs et quelquefois au-dessous du prix de revient, ou même des frais de cueillette et de transport.

D'habitude, la baisse des prix est graduelle. Les marchés provinciaux admettant les produits en fin

de saison à des prix acceptables, servent de régulateurs. Des circonstances climatiques peuvent produire des encombrements imprévus, qui provoquent des chutes brusques des prix, de 50 à 60 p. 100 et quelquefois la récolte n'a pu arriver à s'écouler.

De tels accidents sont cependant peu fréquents. La production et les disponibilités ininterrompues de fruits et de légumes les plus variés, fait du marché de Perpignan le marché horticole le plus régulier de France. De meilleures conditions d'écoulement devraient supprimer tout encombrement de ce marché. Servi par un territoire de production, comprenant dans un petit rayon dont il est à la fois le centre géographique et commercial, les expositions et climatures les plus diverses. Un climat qui va du climat de l'oranger à celui des neiges quasi-permanentes, favorise, de la mer à la montagne, les végétations les plus diverses et permet un approvisionnement continu par des cultures hâtives comme par des cultures d'arrière-saison et hivernales. Un marché ainsi placé peut envisager aussi bien d'écouler vers le Nord les produits de son climat plus chaud, que vers le Midi les fruits des climats froids ou tempérés : tels la pomme, la poire et même la pêche qui mûrissent mal sous un soleil trop ardent.

Doit-on accuser l'impéritie des Catalans et leur incapacité de se créer des débouchés ? Nous ne serons pas assez injustes. Tous les organes autorisés des syndicats d'horticulteurs et du commerce ont fait des efforts louables pour aboutir à une meil-

leure organisation de la vente, et pour créer des débouchés nouveaux. Ils réclament la plupart du temps en vain une amélioration des transports, une réduction des tarifs en G. V. pour certaines denrées et une amélioration aux installations des gares. Ils comparent, non sans amertume, l'inertie de la Compagnie du Midi aux initiatives du P. L. M. en faveur de la Provence, du P. O. en faveur du Poitou.

Ici, tout est défectueux :

Moyens de manutention et de chargement, matériel roulant, horaires, tarifs, rien ne semble prévu pour faciliter le commerce des primeurs, qui semble délaissé en faveur du commerce des vins plus important.

On peut reprocher aux horticulteurs catalans le peu de soin qu'ils prennent pour emballer leurs produits, mais prendraient-ils cette précaution, ce serait bien insuffisant, pour préserver un fruit délicat comme la pêche des brutales manutentions auxquelles elle est soumise, et pour éviter les fermentations qui sont la conséquence d'un trop long délai de parcours. L'avenir du jardin dépend en grande partie de la bonne volonté des transporteurs qui devraient prendre plus d'intérêt à son essor.

Au point de vue de l'organisation commerciale, le Roussillon se trouve encore devancé par les autres centres de production et, en particulier, la Provence. Dans cette région, grâce à l'initiative des expéditeurs, favorisée et guidée par le service commercial de la Compagnie du P. L. M., on est arrivé

à des améliorations qui devraient servir d'exemple à notre région.

Nous avons déjà signalé les soins que le producteur provençal apporte au choix et au triage de ses produits auxquels on épargne ainsi de nouvelles manipulations. Les expéditeurs, par des emballages soigneux, favorisent la conservation et augmentent l'apparence des produits. Les fournitures groupées par direction, sont pesées charrette par charrette et chargées sans heurt de la charrette au wagon.

Quelle différence avec les emballages grossiers de la plupart des expéditeurs catalans, avec les quatre ou cinq manutentions peu respectueuses que doivent subir les colis de primeurs pour leur mise en wagon, dans les gares du Roussillon ; mise à quai, pesage à des bascules de détail, déplacement sur des brouettes où on les entasse en pyramides instables et chargement sans aucune précaution dans des wagons, renfermant souvent des débris peu compatibles avec la santé des produits.

Nous devons signaler l'heureuse innovation qui depuis longtemps a été faite dans certaines gares de Provence, à Châteaurenard par exemple. A la gare de cette ville, un frigorifique complète les soins pris pour l'expédition des primeurs. D'une part l'accès en est ouvert par une voie spéciale, aux wagons chargés, pour en refroidir le contenu, qui résistera plus sûrement aux excès de chaleur qui provoquent dans les longs parcours des brûlures et des fermentations. D'autre part, à l'intérieur sont

aménagées des chambres froides, où les expéditeurs entreposent les envois dont ils veulent retarder l'expédition, pour attendre de meilleurs prix.

Le Roussillon pourrait tirer de cette application du froid des avantages considérables : d'abord pour assurer une plus grande résistance au transport à ses produits. Plus éloignés des centres de consommation que les autres régions productives cette précaution lui est d'autant plus nécessaire.

Ensuite, la facilité que lui donnerait la conservation momentanée de pouvoir sérier de quelques jours les expéditions, éviterait souvent l'avilissement des prix, aux périodes de maturation trop précipitée, comme il s'en produit par les vents chauds du Sud.

Il est regrettable que les syndicats ne s'intéressent pas aux installations de ce genre. Dans un compte rendu des travaux de la Chambre de commerce de Perpignan, nous avons lu l'invitation faite en 1910, par l'agent commercial de la Compagnie du Midi, au président de la Primeuriale, pour participer à une excursion aux chambres frigorifiques de Châteaurenard. Aucun délégué ne fut envoyé, celui qui avait été préalablement désigné ayant été empêché.

On a essayé, dans certaines régions, l'expédition en wagons frigorifiques, mais leur emploi est trop onéreux. Les chambres frigorifiques nous paraissent être pour les primeurs la meilleure conception de l'utilisation du froid.

L'initiative des expéditeurs provençaux est aidée

par la Compagnie du P.-L.-M. qui a l'ambition d'être la mieux organisée pour les transports rapides, pour le bon aménagement de ses wagons et pour l'information commerciale de ses expéditeurs, comme pour l'information culturelle de ses producteurs. Elle a fait paraître une plaquette intitulée : « Le réseau des primeurs » qui vise à donner un aperçu général, une vue d'ensemble en quelque sorte schématique, de la production des fruits et légumes, des fleurs et des grands vins de son réseau un des plus riches au point de vue agricole. Elle signale aux expéditeurs les débouchés pour leurs marchandises, aux producteurs les variétés de culture les plus appréciées et les plus profitables.

Malgré des emballages et une présentation défectueuse, les produits du Roussillon se sont acquis une réputation bien méritée. Les défauts de l'organisation commerciale et l'insuffisance des moyens de transport, n'ont pas empêché le grand développement de l'exportation.

Nous donnons, d'autre part, le chiffre des exportations depuis 1909, et de quelques années depuis 1750.

L'ouverture du chemin de fer eut lieu en 1858. Jusqu'alors nos chiffres se rapportent aux évaluations des entrées aux portes de Perpignan. Depuis l'ouverture des gares, nos chiffres ne comprennent pas la circulation locale, ni l'exportation par charrettes vers les montagnes et vers le Languedoc. On peut en évaluer l'ensemble à plus d'un tiers au moins des exportations par voie ferrée.

L'exportation augmenta par suite de l'ouverture de la ligne de chemin de fer, mais des tarifs trop élevés la comprimaient. Une première concession par les tarifs, dits de pénétration, a doublé le trafic des primeurs roussillonnais. De 1894 à 1910, il passe de 8.000 à 16.000 tonnes. Pour la seule gare de Perpignan, il passe de 6.000 tonnes en 1894 à 13.600 en 1909 et 12.680 au cours de l'année, pourtant déficitaire de 1910.

Les producteurs réclament des tarifs plus réduits surtout pour les choux-fleurs et les tomates. Ce dernier produit ne pouvait guère être exporté avant ces dernières années à cause de tarifs trop élevés par rapport à sa valeur. Bien des marchés de France ne peuvent recevoir des produits qui leur seraient offerts à bon prix, les marchés étrangers ne demeurent profitablement accessibles qu'à des cours surmoyens.

L'ouverture au trafic de la ligne de Bourg-Madame augmenta en une saison de 35 tonnes les expéditions de la haute vallée de la Têt.

Voir Tableau

Exportation des fruits et primeurs

ANNÉES	TONNES	ANNÉES	TONNES
1750	972	1893	7.149
1826	1 916	1894	7.676
1830	3.000	1909	16.613
1849	3.300	1910	16.671
1854	5.412	1911	15.984
1855	3.837	1912	19.844
1859	4.500	1913	20.001
1869	6 325	1914	16.310
1883	4 114	1915	13.618
1888	5.120	1916	24 473
1889	7.678	1917	20.962
1890	6.079	1918	23.008
1892	7.855		

Le tonnage exporté serait encore augmenté par l'ouverture de lignes nouvelles qui faciliteraient l'accès de régions du département jusqu'ici isolées comme le Vallespir et la Cerdagne, où se développent les vergers de montagnes dont les produits souffraient jusqu'ici des longs transports par charrettes.

Les jardins de l'embouchure du Tech: Elne, Brouilla, Ortafa, Corneilla, dont un marché régulier ouvert à Elne concentre maintenant sur cette gare des produits jusqu'alors vendus au marché de Perpignan et exportés par cette dernière gare portent en dix ans leurs exportations locales de 450 à

2.200 tonnes en 1909, 2.302 en 1910 et 3.700 actuellement.

Palau-del-Vidre, exportant les fruits des Albères, pêches, coings, poires, passe de 36 tonnes en 1894, à une expédition régulière de plus de 200.

Dans la vallée du Tech, autour de Céret, le développement de la culture des cerises, des noisettes et châtaignes, provoque une augmentation des exportations qui passent de 3 à 6 tonnes à 20 en 1909 et 150 en ce moment.

Enfin, le verger d'Arles-sur-Tech, pommes et poires d'hiver, a fourni, dans les gares de cette vallée, un tonnage qui est passé de 33 tonnes en 1890 à 200 en 1909 et 1910. Ces dernières années, le tonnage fut plus réduit, les compagnies n'en acceptant pas les expéditions.

La vallée de la Têt, qui expédiait 200 tonnes en 1894, en expédiait 1.400 en 1910, dont 200 de légumes, 1.100 de pêches et abricots et 80 de pommes et poires. En 1917, elle en expédie plus de 2.000 tonnes.

Nous donnons un tableau des quantités exportées par les différentes régions du département, afin de pouvoir établir une comparaison.

Voir Tableau

Comparaison des expéditions par régions

RÉGIONS	LIGNES	1913	1914	1915	1916	1917	1918
Littoral.....	Salces-Cerbère....	17.282	14.466	12.611	22.582	18.479	20.387
Vallée de l'Agly.	Rivesaltes-Maury..	413	81	69	240	45	34
Vallée de la Têt.	Perpignan - Ville- franche.....	1.287	825	593	1.202	1.202	1.856
Cerdagne	Villefranche-Bourg- Madame.....	843	724	274	213	290	184
Vallée du Tech..	Elne-Arles-sj-Tech.	176	414	71	236	114	547
	Totaux.....	20.001	16.310	13.618	24.473	20.962	23.008

La gare de Perpignan fournit à elle seule les deux tiers des expéditions.

L'importance de ces expéditions représente, pour notre petit pays, un tonnage supérieur à la moitié des expéditions collectées dans toute la vallée du Rhône, Provence et Côte d'Azur, c'est-à-dire dans tout le Sud-Est de la France, par la Compagnie P.-L.-M. en tenant compte de ce qu'elle collecte aussi les deux tiers des expéditions du Roussillon.

L'augmentation des expéditions ne résulte pas comme on pourrait le croire d'une plus grande extension de l'horticulture. Elle provient uniquement de l'intensité toujours croissante de la production. Ces dernières années, le tonnage s'est trouvé accru par suite d'une réduction de tarif accordée depuis

le 1^{er} février 1916 aux choux-fleurs, salades, tomates, artichauts, asperges, pois, melons, haricots verts. Les tomates et les salades surtout ont donné lieu à un grand mouvement d'exportation.

Les principaux débouchés pour les produits horticoles sont Paris, la région de Toulouse, Bordeaux, Montpellier. C'est surtout Paris et ses au-delà qui recevaient le plus grand tonnage. Les expéditions à l'étranger, avant 1914, commençaient à devenir importantes. L'Allemagne, la Suisse, la Belgique étaient des débouchés d'avenir.

La guerre a eu pour conséquence, dès le début, de nous fermer ces marchés étrangers ainsi que ceux du Nord et du Nord-Est de la France. Il s'ensuivit un encombrement du marché national, mais à la suite d'améliorations dans les transports, la production put cependant s'écouler dans des conditions normales, sur les marchés français. L'arrêt complet des expéditions au moment de la mobilisation, fut surtout préjudiciable à l'écoulement des fruits qui se vendirent à vil prix. La récolte fruitière était excellente en 1914, et le tonnage des expéditions cette année-là aurait atteint le chiffre de 1913, sans l'arrêt provoqué par la mobilisation.

En 1915, nous constatons encore un tonnage plus faible. Cette année-là, la production des fruits fut des plus réduites. De plus, il faudrait ajouter au chiffre des expéditions en G. V., tout ce qui fut emporté comme bagages. La gare limitant les wagons mis à la disposition des expéditeurs, certains négociants venaient chercher eux-mêmes les pro-

duits qui leur étaient nécessaires. La Compagnie dût même, à la suite de certains abus, limiter la quantité de bagages.

Ainsi, la différence de tonnage pendant les années 1914 et 1915, est due pour une bonne part à une diminution dans l'exportation des fruits. Les légumes, dont le tonnage fut inférieur aux années précédentes, furent cependant produits en quantité presque normale. Il n'y eut par conséquent aucun arrêt de la production.

Cette constatation est à l'honneur des producteurs roussillonnais. En 1916, grâce à leur production encore plus grande, à une récolte fruitière satisfaisante et à une diminution des tarifs, le Roussillon dépassa le chiffre d'exportation d'avant la guerre.

L'ouverture des débouchés que la guerre avait fermés, laisse entrevoir une nouvelle augmentation des exportations. L'Angleterre pourrait devenir un excellent client. On avait commencé à y expédier en 1914 et ces derniers temps, on a pu y écouler quelques tonnes de produits.

CHAPITRE VI

INDUSTRIES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS HORTICOLES

On est étonné de constater le faible développement qu'ont pris les industries de transformation des produits horticoles dans un pays de production comme le Roussillon.

Jusqu'en 1917, il n'existait qu'une seule industrie de confitures et conserves de légumes à Ille-sur-Têt. Cette usine avait été créée par le docteur Batlle au moment de la crise viticole, pour pousser les propriétaires à l'horticulture. Cette usine, très prospère prend une grande extension, et assure aux horticulteurs d'Ille et des environs, un précieux débouché pour leurs produits. En 1913, elle a expédié un tonnage de 1.033 tonnes. Il a diminué pendant la guerre, mais il va de nouveau en augmentant: 89 en 1916, 190 en 1917, 233 en 1918. Depuis 1917, il s'est créé deux autres usines, fabriquant surtout des confitures. L'une d'entre elles est encore en voie d'aménagement.

Cette industrie, très profitable, évite l'avilissement des prix qui se produit en cas de récolte abondante, si le commerce ne peut écouler toute la production. Malgré la très grosse récolte fruitière de 1919, nous avons pu constater la persistance de cours élevés. Les besoins des usines nouvellement créées ont contribué largement à ce résultat. La quantité d'expéditions qui sont faites à Carcassonne, mais surtout à Bordeaux, pour la confiserie et la confiturerie, prouvent que le Roussillon pourrait encore développer cette industrie. En fabriquant sur les lieux de production, on peut obtenir de meilleurs produits, par l'emploi de fruits mieux mûris, et on obtiendrait de plus grands profits par l'économie de l'emballage et des transports. De plus, ces industries étant plus près du producteur, pourraient diriger la production d'après leurs besoins, par le choix des variétés les plus propices et les plus profitables. A ce sujet, nous pouvons citer la méthode employée par une Compagnie du Lyonnais, la Lenzbourg (allemande !) qui, à côté de son usine a créé un verger de 7 hectares, où elle a planté toutes les variétés fruitières pour en étudier les conditions culturales et économiques, afin de répandre dans la région qui lui apporte ses produits, celle qui lui paraîtra donner les meilleurs résultats.

Il y a là une collaboration étroite de l'industriel et du producteur, encore inconnue du Roussillon, et qui devrait s'étendre surtout entre le commerçant et le producteur. Nous avons cependant noté l'in-

fluence qu'avait eue la création, par M. le docteur Battle, d'une usine de conserves à Ille.

Le Roussillon devrait non seulement développer les industries de transformation fruitière, comme il est en train de le faire, mais encore la mise en conserve des légumes. La tomate surtout est intéressante, sa consommation augmentant tous les jours dans de grandes proportions. Nous sommes tributaires de l'étranger pour la plupart des conserves.

L'irrégularité des récoltes fruitières ne permettant pas un fonctionnement régulier des usines de transformation des fruits, il serait avantageux d'y associer des préparations de légumes.

C'est ce qui a été compris dans l'Agenais où l'on trouve quelques usines qui préparent plusieurs produits, tels que le séchage du pruneau, de la châtaigne, fabrique de confitures, conserves de haricots, de tomates, d'artichauts, de petits pois, de champignons, etc., etc.

Avec cette organisation, dans les années où les fruits manquent, l'outillage et le personnel sont utilisés à préparer les conserves de légumes. Il n'y a donc pas de chômage.

CONCLUSIONS

On est frappé de l'énergie avec laquelle, par un labeur sans répit, partout où le sol est accessible à la culture horticole, le cultivateur roussillonnais s'emploie sans cesse à une production toujours plus intense de fruits et de légumes, transformant le pays en un vaste jardin où prospèrent successivement toutes les espèces de végétations, depuis l'orange et la grenade jusqu'à l'arbouse et la myrtille.

Les entreprises culturales les plus diverses s'échelonnent de la montagne à la mer. Au sommet des montagnes, l'arbousier, l'arbre aux fraises hivernales, puis les vergers de montagne avec leurs poires savoureuses, la pomme croquante et douce, plus bas, les prairies-vergers où domine la reinette du Canada, Céret avec ses cerises, châtaignes et noisettes. Les trois grandes vallées : Tech, Têt, Agly, hortolages toujours en végétation, où cueillette et semis se confondent en une perpétuelle moisson.

Le Roussillon constitue le grand jardin français où tout le pays peut trouver à la fois : fleurs, fruits,

légumes exquis et tendres, mûris sans artifice, offrant aux tables du Nord cette nourriture alibile qu'élabore le chaud soleil du Midi, qui plus longtemps qu'ailleurs en France, éclaire la terre.

Le jardinier roussillonnais identifie bien ce caractère de volonté et de ténacité de la race catalane; nous l'avons vu par des terrasses patiemment murées, ravir le sol de la montagne pour y planter des vergers prospères, capter les eaux, s'employer à une minutieuse et intense occupation du sol par des produits variés et de toute saison.

La quantité des produits qu'il obtient par un travail surhumain, et qu'on lui voit étaler au marché en de belles pyramides, pourrait illusionner sur les profits qu'il en tire. Sans doute, en ce moment, il bénéficie du mouvement de hausse qui renchérit toutes les denrées et recueille sa part des richesses que l'abondance du numéraire nous donne l'illusion d'avoir. Mais en mettant en regard un tableau des charges qui grèvent sa production avec celui de ses recettes, nous avons pu constater les résultats de ses avances et de son labeur pendant une période normale.

Les terres de jardin se paient partout plus cher que la vigne plantée sur des terrains d'égale qualité. Mais cette plus-value ne correspond nullement à un bénéfice net supérieur. Les jardiniers paient la terre plus cher car elle leur est nécessaire pour pouvoir exercer leur travail, et les terres de qualité étant rares, il se produit entre eux une concurrence qui en élève le prix de vente et de location. Nous

avons vu que, malgré le taux élevé des fermages, les capitaux placés sur les jardins sont loin de rapporter une rente usuraire. La terre de jardin acquiert une plus-value qui est celle que le jardinier apporte avec son travail.

L'horticulture donne non seulement une plus-value à la terre, mais encore améliore la situation économique du département. Variant la production, elle établit un équilibre économique qui valut aux Roussillonnais de ne pas connaître pendant la crise viticole, l'extrême misère des autres départements vinicoles.

Après avoir assoupli la nature rebelle, constitué pour ainsi dire le sol, par son inlassable activité, réalisé la production la plus intense et la plus variée par une exploitation méthodique et minutieuse, l'horticulteur roussillonnais doit triompher d'obstacles nouveaux. Nous avons montré les profits qu'il pourrait tirer d'une production plus précoce, d'une meilleure apparence de ses produits, d'une meilleure organisation commerciale plus perfectionnée et d'une utilisation plus assurée de ses produits par des moyens de conservation.

L'horticulture a devant elle un avenir qui fera d'elle la principale richesse du Roussillon, à condition qu'un service de vulgarisation agricole la guide d'une façon méthodique dans la voie du progrès.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
AVANT-PROPOS	7
INTRODUCTION	9
CHAPITRE PREMIER. — LE ROUSSILLON, SON CLIMAT, SON RÉSEAU D'IRRIGATION.....	12
CHAPITRE II. — ÉVOLUTION DE L'ÉCONOMIE RURALE.....	20
CHAPITRE III. — L'HORTICULTURE DANS LES DIFFÉRENTES PARTIES DU DÉPARTEMENT. RENDEMENT DE CETTE CULTURE	29
§ I ^{er} . — Culture potagère et fruitière.....	29
A. — Le Rival. Perpignan.....	31
B. — Pézilla.....	56
C. — Ille.....	57
D. — Elne.....	60
§ II. — Culture industrielle du pêcher.....	66
§ III. — Culture florale.....	69
§ IV. — Verger de montagne.....	69
§ V. — Prairie, verger.....	70
§ VI. — Vergers du Vernet et de Sahorre....	73
§ VII. — Cerisaies de Céret.....	74
§ VIII. — L'amandier dans l'Aspre	75
§ IX. — Culture des graines pour primeurs..	77

	Pages
CHAPITRE IV. — INDUSTRIALISATION DE L'HORTICULTURE	79
§ I ^{er} . — Production primeuriale.....	82
A. — Abris.....	84
a) Abris fixes et permanents.....	85
b) Abris temporaires mobiles.....	86
c) Influence des abris.....	87
d) Abris saisonniers mobiles.....	88
B. — Chassis.....	89
§ II. — Meilleure présentation des produits.	93
CHAPITRE V. — ECOULEMENT DES PRODUITS	96
CHAPITRE VI. — INDUSTRIE DE TRANSFORMATIONS DES PRODUITS HORTICOLES.....	112
CONCLUSION.....	115

Vu et approuvé
Montpellier, le 24 octobre 1919.
Vu : le Doyen,
BRÉMOND.

Vu : Le Président de la Thèse
Montpellier, le 24 octobre 1919.
M. MOYE.

VU ET PERMIS D'IMPRIMER :

Montpellier, le 24 octobre 1919.
Pour le Recteur,
Le Vice-Président du Conseil de l'Université,
S. DAUTHEVILLE

